



# Unsere Empfehlungen

*Klassiker & Gerichte der Saison*



## **Zum Auftakt**

<i>Chiemseer Bio-Schorle Apfel-Kirsch-Holunder</i>	0,33l	3,90
<i>Chiemseer Cider auf Eis (alkoholfrei)</i>	0,33l	4,70
<i>Red Moonlight</i> mit Tonic Water, Himbeeren, Limette und Eis (alkoholfrei)		6,50
<i>Mondino Spritz</i> – Bayerischer Bio-Amaro aus Traunstein mit Vino frizzante, Minze und Eis		6,90
... und als Digestif einen <i>Cynar</i> – Italienischer Artischocken-Bitter	4 cl	3,90

## **Vorspeisen & kleine Gerichte**

<i>Oba-Hunga Roggenbrotchips</i> mit Räucherfischdip		5,20
<i>Feine Spargelcremesuppe</i> mit Croutons und Schnittlauch		6,50
<i>Taleggio</i> – norditalienischer Weichkäse	klein	10,50
im Speckmantel gegrillt, mit Chilipreiselbeeren	groß	15,90
kleinem Salatbukett in Balsamico und Weißbrot		
<i>Lauwarmer Spargelsalat</i>		16,20
mit Knoblauchgarnelen auf Rucola mit frischen Erdbeeren		
<i>Fünf Garnelen im Kartoffelmantel</i>		16,20
auf buntem Salatbukett mit Süß-Sauerdip und Weißbrot		

## **Vegetarisch**

<i>Sellerieschnitzel</i> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren		15,90
<i>Buntes Ratatouille</i> mit gegrilltem Andechser Bio-Schafskäse		15,90
<i>Rotes Thai-Curry</i> (vegan)		16,50
mit buntem Gemüse und feinem Basmatireis		

## **Vom Grill und aus der Pfanne**

<i>Kleines Münchner Schnitzel</i>		15,50
in Senf-Meerrettichpanade mit Kartoffel-Gurken-Salat		
<i>Schnitzel Wiener Art mit Butter gebraten</i>		17,20
dazu Preiselbeeren und Pommes frites		
<i>Schweinemedallions auf Pfeffersauce</i>		23,90
mit Pommes frites und kleinem bunten Salat		

# **„Vom Wasser in den Mund – iss dich mit frischem Fisch gesund!“**

## **Werbespruch von Gustl Fischer aus den 1960er-Jahren**

*Backfisch* vom Zander 15,50  
mit Kartoffelgurkensalat, Zitrone und Sauce Remoulade

*Ganze Forelle* 19,90

- gebraten nach Müllerin Art mit Petersilienbutter und Bratkartoffeln
- aus dem Blausud, mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter
- gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

*Schollenfilet gegrillt „Finkenwerder Art“* 19,90  
mit Bratkartoffeln und kleinem bunten Salat

*Martinas Salat* 20,50  
in Kürbiskernöldressing mit Schwammerl und Rösti,  
dazu Zanderfilet natur gegrillt oder gebacken

*Gebackene Renkenfilets vom Chiemsee* 21,90  
auf buntem Salat in Balsamico mit einer Ofenkartoffel und Kräuterdip

*Forellenfilets in Mandelbutter* 21,90  
mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln

*Hechtfilet vom Chiemsee* 26,90  
auf Pommery-Senfsauce mit Blattspinat und Basmatireis

### **Zum Dessert**

*Sommer-Trifle* 6,90  
mit frischen Erdbeeren, Joghurtcreme, Kokoseis und Crumble

*Walnusseis mit Eierlikör und Sahne* 8,90

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne* 8,90

*Marilleneisknödl* auf Erdbeerragout mit Sahne 8,90

*Lauwarmer Schokokuchen* 8,90  
auf Vanille-Mandelsauce mit Walnusseis

### **Unsere Weinempfehlung**

Weißer Burgunder QbA trocken Weingut Flick 0,125 l 4,10

Eleganter Burgunder, idealer Speisebegleiter zu Fischgerichten 0,25 l 6,90