



### Unsere saisonalen Empfehlungen!

#### Vorspeisen

Ziegenfrischkäse von der Familie Zrill mit Eierschwammerl und Paradeiser	€ 14,50
Beef Tatar & gebeizte Beiried vom Lungaugold Biostier mit Bärlauch-Spargelsalat	€ 14,50
Geschmolzener Kalbskopf mit Eierschwammerlvinaigrette & jungem Spinat	€ 14,50
Tatar von der geräucherten Mondseereinanke mit eigenem Kaviar, Erdäpfelkas & Radischen-Gurkensalat	€ 14,00

#### Suppe

Rahmsuppe vom jungen Knoblauch mit Schwarzbrotchip	€ 4,50
--	--------

#### Kleine Produktinformation!

Wir beziehen unsere Produkte direkt aus der Region, von stadtnahen Bauernhöfen und Züchtern.

Unser Credo ist alles zu verarbeiten. Natürliche Aromen heraus zu arbeiten und auf künstliche Geschmacksverstärker zu verzichten, denn der Kaiser ist das Produkt, der Koch kann nur König sein! Mahlzeit!

Die Jahreszeiten spiegeln sich bei uns auf der Karte.



### Fleischlos

Basilikum, Eierschwammerl & Paradeiser im Risotto mit Rucola Spinatsalat & Parmesan	€ 13,50
Gnocchi, Ziegenfrischkäse, Paradeiser & junger Spinat	€ 13,50
Eierschwammerl in Rahm & Serviettenknödel	€ 16,50
Weisser Spargel aus dem Chiemgau heurige Erdäpfel, Sauce Hollandaise & Beinschinken	€ 16,50

### Fisch

Zander, Lardo & Backerlragôut mit karamellisiertem Spargel & Gnocchi	€ 19,50
Lachsforelle mit grünem Spargel, Artischocken & heurige Erdäpfel	€ 18,50

### Fleisch

Geschmortes Lammhaxerl mit provencalischem Gemüsegröst'l	€ 17,50
Gepökelte Rindszunge mit Rahmkohlrabi & Duett von Ochsenmark & Erdäpfel	€ 16,00
Ragôut vom Maibock Eierschwammerl, Speck & Schupfnudeln	€ 17,50

### Aus dem Reifeschrank

Entrecote (300 g)	€ 26,00
T-Bone Steak (1 kg)	€ 78,00
dazu servieren wir Chiemgauer Spargel, heurige Erdäpfel & Sauce Hollandaise	