VORSPEISE

Pochierter Saibling von Tirolfisch
Johannisbeersud
Estragon
Apfel
24

Handgeschnittenes Tatar vom Münsinger Rinderfilet
Cashewcrème
Distelvinaigrette
Gurkensud
28

Roulade vom marinierten Kohlrabi
Ziegenfrischkäse
Granatapfel
Eingelegte Buchenpilze
23

Variation von Bete und Karotte
Liebstöckel
Steinpilzcrème
23

HAUPTGANG

Sanft geschmortes bayerisches Brisket
Karottencrème
Zuckerschotensalat
Portweinjus
45

In Nussbutter confierter Kabeljau
Staudensellerie
Paprika
Bouillabaissefond
46

Cremig gekochtes Fregola Sarda
Tegernseer Bergkäse
Geröstete Artischocke
Eingekochte Tomate
40

Sanft gegarter Blumenkohl
Kürbispüree
Knuspriger Lauch
Erdnuss
38

SUPPE

Klare Essenz vom Perlhuhn
Getrüffelte Maultasche
Schnittlauch
Sherry
19

Schwarzwurzelcrèmesuppe
Lauch-Chutney
Radieschen
17

MENÜ

Gebeiztes Filet vom Stör
Südtiroler Bauchspeck
Safran-Fenchelcrème
Eingelegte Zwiebeln
Buttermilchsud
25

X

Schnitte vom Tegernseer Bergkäse
Kürbiskerncrème
Erbsen-Rettichsalat
Bergkräutervinaigrette
22

X

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
Rhabarber-Chutney
Geröstetes Blumenkohlpüree
Sautierter Brokkoli
48

X

Cheesecake-Panna-Cotta
Vanilleeis
Meringue
Schokoladencrunch
17

3 Gänge: 78 p. P. | 4 Gänge: 95 p. P.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine korrespondierende Weinbegleitung

CLASSICS

Tagliatelle
Herbsttrüffel aus dem Piemont
Vegane Beurre Blanc
38

Label Rouge Lachsfilet
Olivenöl-Cassoulet mit Artischocke
La Ratte Kartoffeln
Sanft getrocknete Kirschtomaten
Bohnen
44

Gebratenes Filet vom Münsinger Landrind
Kartoffelpüree
Wilder Brokkoli
59

Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurkensalat
Preiselbeeren
Zitrone
39

DESSERT

„Moos“
Variation von Pistazie
Jivara-Schokolade
18

Sanft gegarte Birne
Zimteis
Gesalzenes Karamell
Tuiles
16

„Bayerischer Wald“
Bayrisch Crème
Waldbeersorbet
Guanaja-Schokolade
18

Tarte Tatin „Elmau-Edition“
Apfel
Karamell
Zitrone
17

Vegan

APPETIZER

Poached Arctic Char from "Tirolfisch"
Blackcurrant Decoction
Tarragon
Apple
24

Hand-Cut Tartare of Münsing Beef Fillet
Cashew Cream
Thistle Vinaigrette
Cucumber Sauce
28

Roulade of Marinated Kohlrabi
Goat's Cream Cheese
Pomegranate
Marinated Beech Mushrooms
23

Beetroot and Carrot Medley
Lovage
Cream of Porcini Mushroom
23

MAIN COURSE

Gently Braised Bavarian Brisket
Carrot Cream
Sugar Snap Pea Salad
Port Jus
45

Cod Confit in Nut Butter
Peppers
Celery
Bouillabaisse Stock
46

Creamy-Cooked Fregola Sarda
Tegernsee Mountain Cheese
Roasted Artichokes
Tomato Preserves
40

Gently Steamed Cauliflower
Pumpkin Puree
Crispy Leek
Peanuts
38

SOUP

Clear Essence of Guinea Fowl
Truffle Maultaschen
Chives
Sherry
19

Cream of Salsify Soup
Leek Chutney
Radishes
17

MENU

Dry-Rubbed Fillet of Sturgeon
South Tyrolean Pancetta
Saffron and Fennel Cream
Pickled Onions
Buttermilk Broth
25

X

Slices of Tegernsee Mountain Cheese
Pumpkin Seed Cream
Pea and Radish Salad
Mountain Herb Vinaigrette
22

X

Pink-Roasted Saddle of Venison
Rhubarb Chutney
Roasted Cauliflower Puree
Sautéed Broccoli
48

X

Cheesecake Panna Cotta
Vanilla Ice Cream
Meringue
Chocolate Crunch
17

3 Courses: 78 p. p. | 4 Courses: 95 p. p.

We will be happy to recommend a corresponding wine accompaniment

CLASSICS

Tagliatelle
Bianchetti Truffles
Vegan Beurre Blanc
38

Label Rouge Salmon Fillet
Olive Oil Cassoulet with Artichoke
La Ratte Potatoes
Beans
Gently Dried Cherry Tomatoes
44

Roasted Fillet of Münsing Country Beef
Mashed Potatoes
Wild Broccoli
59

Wiener Schnitzel
Potato and Cucumber Salad
Cranberries
Lemon
39

DESSERT

"Moss"
Pistachio Medley
Jivara Chocolate
18

Gently Cooked Pear
Cinnamon Ice Cream
Salted Caramel
Tuiles
16

"Bavarian Forest"
Bavarian Cream
Wild Berry Sorbet
Guanaja Chocolate
18

Tarte Tatin "Elmau"
Apple
Caramel
Lemon
17

Vegan