



## **Starter**

Jordan Olivenöl | geräucherter Hirschschinken | Wildschweingriebenschmalz  
Brot 7,60

## **Vorspeisen**

Hirsch-Carpaccio | gebratene Pilze | Ofentomaten | Parmesan  
Wildkräuter 10,20

Beef Tatar von der bayerischen Färsen | marinierte Egerlinge  
Kreuzkümmelmayonnaise | geröstetes Schwarzbrot  
Klein 13,90  
Groß 20,90

karamelisierter Ziegenkäse | Zimt | schwarze Walnuss & eingeweckter Kürbis 9,80

gebeizter Wildlachs | Buttermilch & Limette | Karotte & gepickelte Zwiebel  
Bio-Kresse 10,90

## **Suppen**

Tafelspitzbrühe | Kalbsbrätspätzle 6,50


Wildkraftbrühe | Steinpilzstrudel 7,60

Sellerie-Apfelcremesuppe | gebackene Entenpraline 8,20

## **Vegetarisch & Vegan**

Allgäuer Käsespätzle | Röstzwiebeln 8,60  
dazu: Blattsalat 4,00

Kaspress-Knödel | Tomaten-Thymianjus | Schnittlauch  
glaciertes Kraut | geriebener Bergkäse 16,20

Urgetreide Risotto vom Chiemgau Korn | Hafer | Rote Beete & Porreeé  15,90  
Topinambur „Sous Vide“