

## *Vorspeise / Starter*

*Feine Cremesuppe von der süßen gelben Rübe und  
italienischer Strauchtomate  
mit knusprigen Kräuter Chip und Kresse*

Cream soup of sweet yellow beet and italian shrub tomato  
with crispy herb chip and cress

5.50

*Kräftige Rindfleischsuppe mit hausgemachten Leberknödeln  
Fleischeinlage und Gemüsestreifen*

Beef bouillon with homemade liver dumplings, diced meat and vegetables

5.90

*Chef`s feine Cremesuppe vom Atlantik Hummer mit Cognac  
verfeinert, französisches Hummerklößchen und Gewürzöl*

Chef`s cream soup from atlantic lobster refined with cognac,  
french lobster dumpling and spice oil

8.90

*In Butter gebratenes zartes Kalbsbries an Waldpilzragout,  
grünem Spargel und Portweinreduktion*

In butter sauteed tender calfs sweetbread with ragout of porchini  
mushrooms, green asparagus and port wine reduktion

10.90

## *Hauptgang / Main course*

### *Fleisch*

*Saftig gebratenes Filetsteak vom argentinischen Weiderind,  
sautierte Waldpilze, Trüffelkäse, Erdäpfelstampf,  
Portreduktion und Salat*

Pan fried fillet of Argentinian beef, sauteed mushrooms,  
truffle cheese, mash potato, port reduction and side salad

29.90

*In Barolowein geschmortes Kalbsbackerl  
mit Püree von der heimischen Steckrübe und  
buntem Schwarzwurzelgemüse*

In Barolowine braised veal cheeks, rutabaga mash  
and black salsify vegetable

19.50

*Rinderfiletgeschnetzeltes vom Jungbullen mit Schwammerl  
und Frühlingszwiebeln in Pfeffer- Cognacrahmsauce,  
Butterspätzle und Salat*

Strips of beef fillet with mushrooms and spring onions,  
pepper cognac sauce, bavarian noodles and mixed salad

19.50

*Mit Waldpilzfarce gefüllte französische Perlhuhnbrust  
an Madeirasauce, getrüffelte Kartoffelgnocchi  
und Gartensalat*

French guinea fowl breast filled with forest mushroom farce  
Madeira sauce, truffled potato gnocchi and garden salad

18.90

*Zart rosa gebratener Rücken vom Waliser Weidelamm mit  
Kräuterkruste, Zucchini- Tomaten- Gemüse,  
glasierten Schalotten und Pestopüree*  
Pink grilled loin of welsh lamb with herb crust,  
courgette tomato vegetable, glazed spring onions and pesto potato mash  
24.90

**„Wiener Schnitzel“**  
*Zartes Schnitzel vom Kalbsrücken mit „Original Garnitur“,  
kaltgerührten Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und gemischter Salatteller*  
Breaded veal escalops with „original garnish“, cranberries rost potatoes  
and mixed salad  
21.50

*Zartes alt bayerisches Biergoulasch  
mit Freisinger Dunkelbier verfeinert,  
handgemachte Butterspätzle und Gartensalat*  
Old Bavarian style beer beef stew with Freisinger darkbeer refined,  
handmade Spätzle noodles and side salad  
15.90

*In Butter gebratene Kalbsfleischpflanzerl mit sautierten  
Waldpilzen, Bratensauce und Erdäpfelstampf*  
In butter roasted veal meatballs with sauteed wild mushrooms, gravy and  
mash potato  
12.50

## *Fisch*

**\*\*\* Chef's Empfehlung \*\*\***

*Fangfrisches Filetstück vom Zander  
nach „Provenzalischer Art“ mit Salzkartoffeln*

\*\*\* Chef's recommendation \*\*\*

Freshly caught fillet of pike perch „Provencale style“  
with boiled potatoes

19.90

*In Butter gebratene Scheiben von der Fjordforelle  
an mariniertes Rote Bete, Meerrettichsauce  
und Salzkartoffeln*

In butter pan fried fillet of Fjord trout with marinated beet root vegetable,  
horseradish sauce and boiled potatoes

19.90

*Auf der Haut in Gewürzbutter gebratener Island Rotbarsch  
mit grünem Stangenspargel und Salzkartoffeln*

On the skin in spiced butter grilled fillet of iceland redfish,  
green asparagus and potatoes

19.90

**„Bouillabaisse a la Michael“**

*Fischsuppe mit gebratenen Fischfilets, Muscheln und  
Garnelen in Tomaten- Safran- Sud, dazu Baguette*

Fishsoup with pan fried fillets of fish, mussels and prawns  
in tomato saffron brew, baguette

14.90

## *Salate / Vegetarisch / Pasta*

Salads / Vegetarian / Pasta

*Bunter Freilandsalat mit warmem französischem Ziegenkäse  
aus Poitou Charentes mit*

*Aprikosen- Honig- Kruste und Granatapfelkernen*

Free range lettuce with warm French goat cheese from Poitou Charentes,  
apricot honey crust and pomegranate seeds

7.90

*Steinpilzravioli mit Tomate in Salbeibutter  
und buntem Gartensalat*

Porchini Ravioli with tomato and sage butter, mixed salad

14.90

*Kartoffel- Gnocchi mit Shitake Pilze,  
Brokkoli und Tomate in Rahm, Blattsalat*

Homemade style potato gnocchi with shitake mushrooms,  
brokoli and tomato in cream sauce, side salad

14.90

## ***Brotzeiten / Cold dishes***

*Portion Tiroler Bauernspeck  
mit Kren, Gewürzgurke und Bauernbrot*  
Tirolean Ham / horseradish / gurkin / bread  
10.90

*Bayerischer / Schweizer Wurstsalat fein garniert, Bauernbrot*  
Bavarian / Swiss sausage salad / garnished / bread  
7.90 / 8.90

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz ( kalt ) mit Röstkartoffeln*  
Marinated pink roasted veal ( cold ) with roast potatoes  
10.50

## ***Dessert***

*Warmer, frisch gebackener Schokoladenkuchen mit Zimteis*  
Freshley baked warm chocolate cake with cinnamon ice cream  
8.50

*Klassische Creme Brûlée mit Tonka Bohne und Vanille*  
Classic Creme Brûlée with Tonka bean and vanilla  
6.50

*Feine Mango- Mascarpone Creme*  
Mascarpone cream with mango  
6.90