



ZUM EINSTIEG

- WINZERSEKT** Brut | Weingut Bründlmayer | 0,1l 8,5
NEGRONI | Antica Formula | Mountain Gin | Campari 10
ENZIAN KRACHERL | gelber Enzian | Verjus | Limette 7,5
SIMSALA GIN | Aperol | Mountain Gin | Grapefruit 10
-

VORNE WEG & ZUM TEILEN

BROT & BUTTER

Warmes Sauerteigbrot von der Bäckerei Gritscher
Zitronenmelissen Butter | Rote Beete Humus | Erdapfel Kas 10

RACLETTEBROT

Quittenchutney | Röstzwiebel | Cornichons 11,5

TATAR VOM RINDERFILET

handgeschnitten vom Simmentaler Weidetier | Bauernbrot | Topinambur | Liebstöckel 19

RAUCHFISCHZIGARRE

Salbling | Lauchasche | Kaviar | Sauerrahm | Dill 15

KLEINER WILDER

Wilde Salate | Gritscher's Sauerteig | Kürbis | Kerndl 7 (V)

RINDERCONSOMMÉ

Kaspressknödel | Gemüse | Schnittlauch 9

MARONENSUPPE

Schokolade | Portwein | Zimt 9 (V)

HAUPTAKTEUR

WIENER SCHNITZEL

aus der Lende vom bayerischen Kalb | Bratkartoffeln mit Speck
kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone 26,5

REHGULASCH aus'm Oberndorfer Forst

Apfel Blaukraut | Haselnussspätzle | Preiselbeer Creme Fraiche 25

GEBRATENER DONAUWALLER

Chiemgauer Urkorn | Pastinake | Bayerischzeller Landschinken 27

GIERSCH KNÖDEL MIT BERKASFÜLLUNG

Käse von der Naturkäserei Tegernsee | Honigtomate | Baby Spinat 18 (V)

ALPEN CURRY

Gemüse | Urkornreis vom Biobauernhof Chiemgaukorn | Sprossen 22,5 (V)

SPEZIALITÄT HUTESSEN

AUF VORBESTELLUNG

Als Vorspeise servieren wir knackigen Wildkräutersalat mit Ofenbaguette.

Der Tatarenhut wird mit 3 Brennern erhitzt, worauf man zarte Lende vom Kalb und Rinderfilet grillt.

In die Hutkrempe kommt eine herzhafte Rindssuppe und Gemüse Julienne.

Dazu servieren wir Drillinge, Whiskey-Barbecue-, Knoblauch-, sowie Honig-Senf Sauce.

Pro Person 35

Wenn der Hunger größer sein sollte, dann darf nachbestellt werden. Für einen gemischten Fleischteller (210g) berechnen wir pro Portion 18,5.



ALPENLÄNDISCH LÄSSIG

VOM GRILL

Radikal Regional - Diesem Credo folgend bekommt ihr bei uns ausschließlich Fleisch & Fisch von ausgewählten Partnern aus dem Alpenraum. Schonend auf unserem Grill zubereitet & unverfälscht mit Olivenöl serviert!

SAIBLINGSFILET von der Fischerei Schliersee 22,5

WALLERFILET aus der Donau 25

LENDE VOM STROHSCHWEIN aus'm Chiemgau 19

HIRSCHRÜCKEN Josef Maier Bad Wörishofen 34

RINDERFILET vom Simmentaler Weidetier 37

CUT OR CATCH OF THE DAY | Häufig bekommen wir noch besonders schöne Stücke

WAHLWEISE DAZU

Rosmarinkartoffeln, Mandelbrokkolini, Baby Spinat, Apfel Blaukraut oder Salat - Je 4 EUR

Maronen, Bratkartoffel mit Speck - Je 6 EUR

Kalbsjus oder Gremolata aus'm Alpengarten - Je 2 EUR



ALPENLÄNDISCH LÄSSIG

PINSA

Ein einzigartiger Teig aus ausgewählten Mehlsorten. In unserem Steinofen knusprig-fluffig gebacken und zudem leicht bekömmlich durch den bis zu 72 Stunden langen Gärprozess.

PINSA BROT | Tomaten | Olivenöl | Knoblauch | Oregano 9 (V)

BERGKÄSE | Tomaten | Bergkäse 12,5 (V)

ELSASS | Crème fraîche | Speck | Bergkäse | Frühlingszwiebeln 13

SCHWAMMERL | Crème fraîche | Champignons | rote Zwiebeln | Bergkäse 14 (V)

TRÜFFEL | Crème fraîche | Kartoffel | Trüffel | Bergkäse 18,5 (V)

WUIDARA | Tomaten | Pulled Pork | rote Zwiebeln | Bergkäse 15,5

RUCOLA | Tomaten | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Bergkäse 15 (V)

SALAMI | Tomaten | Salami | Bergkäse 14,5

SÜDTIROL | Tomaten | Südtiroler Speck | Büffelmozzarella | Rucola 17,5

BÜFFEL | Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum | Kirschtomaten 15,5

HOT MAMA | Tomaten | scharfe Salami | Kirschtomaten | Chiliöl | Bergkäse 16

GÖNN DIR | Crème fraîche | Speck | Champignons | Trüffel | Bergkäse 18,5

GEMÜSEGARTEN | Tomaten | Zucchini | Paprika | Kirschtomaten | rote Zwiebeln | Bergkäse | Alpenpesto 15 (V)



ZU GUTER LETZT

GEEISTE CRÈME BRÛLÉE

Honig von unseren eigenen Bienen | Spekulatius Crumble | Thymian 10

SCHOKOTARTE

Gebranntes Mandeleis | Mandelcrème | Amaretto Sahne 12

KAISERSCHMARRN MIT ALLEM DRUM UND DRAN

Zwetschgenröster | Apfelkompott | Vanilleeis 18

AFFOGATO | Espresso | Vanilleeis 4,8

EIS & SORBET vom Milchhof Miesbach 2,5

UNSERE PARTNER AUS DEM ALPENRAUM

Radikal Regional - Wildkräuter - Heimatküche bilden unsere Küchenphilosophie. Als Idealisten, Freigeister, Genussmenschen, Naturburschen & Küchenerds leben wir unsere Philosophie jeden Tag in der Kreation unserer Speisen und unseren Beziehungen zu Lieferanten & Gästen.

Ein Auszug unserer engsten regionalen Partner:

Unser Fleisch stammt ausschließlich aus Bayern und Österreich und erhalten wir vorrangig von der **Metzgerei Linderer** aus Bayrischzell und der **Metzgerei Holnburger** aus Miesbach.

Die **Fischerei Schliersee** bringt uns fangfrischen Fisch.

Unser Brot kommt von der **Bäckerei Gritscher** in Neuhaus.

Wir verwenden ausschließlich Eier von glücklichen Hühnern vom **Bertenbauer** in Dietramszell.

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt..
Für Allergiker führen wir eine Allergenen Karte. Unser Service-Team ist euch gerne behilflich.



ALPENLÄNDISCH LÄSSIG