



APERITIF

WINZERSEKT BRUT

Weingut Bründlmayer | 0,1l 8,5

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Vodka | Kaffeelikör 11

NEGRONI

Antica Formula | Mountain Gin | Campari 11

AMARETTO SOUR

Amaretto | Orange | Zitrone 9,5

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 11 (V)

RACLETTEBROT

Käse von der Naturkäserei Tegernsee | Quittenchutney | Röstzwiebel | Cornichons 10,5 (V)

TATAR VOM RINDERFILET

auf geröstetem Bauernbrot | Topinambur & Liebstöckel aus'm eigenen Garten 19

GEBEIZTER SCHLIERSEE SAIBLING

Rösti | Rucola | Kaviar | Sauerrahm | Dill 16

KLEINER WILDER

Wilde Salate | Gritscher's Sauerteig | rote Beete | Kerndl | Gartenkräuter 7 (V)
+ geflämmerter Ziegenkäse | Alperie Berghonig 5

RINDERCONSOMMÉ

Kaspressknödel | Gemüse | Schnittlauch 9

MARONENSUPPE

Schokolade | Portwein | Zimt 9 (V)

HAUPTAKTEUR

WIENER SCHNITZEL

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

HIRSCHGULASCH aus'm Rotwandgebiet

Apfel Blaukraut | Brezn-Serviettenknödel | Preiselbeer Crème Fraîche 26

GEBRATENER BAYERISCHER WALLER

Chiemgauer Urkorn | Pastinake | Bayrischzeller Landschinken 28

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

glasierte Maronen | Rosenkohlblätter | Petersilienwurzel | Wildjus 38

BREZKNÖDEL MIT GEGRILTEM WINTERGEMÜSE

Baby Karotte | Brokkoli | Spinat | Mandel 19 (V)

GESCHMORTER SELLERIE

Gorgonzola | schwarze Walnuss | Spinat 23 (V)

SPEZIALITÄT HUTESSEN

AUF VORBESTELLUNG

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

In die Hutkrempe kommt eine herzhafte Rindssuppe und Gemüse Julienne.

Dazu servieren wir knackigen Wildkräutersalat mit Ofenbaguette, Drillinge, sowie Whiskey-Barbecue-, Knoblauch- und 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.



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 26

LENDE VOM STROHSCHWEIN aus'm Chiemgau 19

HIRSCHRÜCKEN aus'm Alpenvorland 35

RINDERFILET vom Simmentaler Weidetier 37

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

WAHLWEISE GIBT'S DAZU:

Beilagen je 4 EUR

Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln mit Speck
Mandelbrokkolini
Blattspinat
Salat

Saucen je 2 EUR

Kalbsjus
Wildjus
Gremolata aus'm Alpengarten



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.

KLASSIKER

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)

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

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

SIGNATURE PINSEN

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

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

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

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



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

Vanille, Schoki, Weiße Schoki mit Mohn
Erdbeer, Himbeer, Zitrone

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 Leitner** aus Fischbachau.

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