

- Aperitif -



Aperol Spritz	€ 6,90
Hugo	€ 6,90
Gin Tonic	€ 9,50
(Reisetbauer / Ziegler / Fischerweber)	
Tegerndsee Mule (Ziegler Gin)	€ 9,50
Vodka Lemon (Axberg Vodka)	€ 9,50
Campari Tonic/Soda	€ 6,90
Crémant Brut	€ 7,50
Crémant Rosé	€ 8,50
Champagner Taittinger Brut Reserve	€ 12,00
Prosecco	€ 6,00
Apfel / Kräuter Sekt alkoholfrei	€ 7,00

- Johann's Schmankerl -



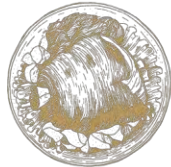
Schlossbrennerei Currywurst mit Pommes	€ 12,00
Schlossbrennerei Hühnerfrikassee unterm Blätterteiggewölbe mit jungen Erbsen und Spargel	€ 19,00

- Vorspeisen -



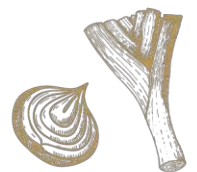
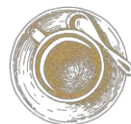
Knackige Blattsalate und Wildkräuter	
Gurke / Sellerie / Karotte / Kartoffel / Kraut	€ 11,00
kleine Portion	€ 7,00
mit Maispouardenbrust	zzgl. € 9,00
mit Black Tiger Gambas	zzgl. € 13,00
Salat vom weißen Spargel	
Radieservinaigrette/Bündnerfleisch/Gartenkresse	€ 16,00
Tartar vom bayrischen Rind	
Geröstetes Ciabatta/Pesto/süßsaure Kirschaprika	€ 17,00
Lauwarme Tegerndseer Lachsforelle	
Gurke / Dill / Yuzu / Ponzu	€ 18,00
Millefeuille von der Tegerndseer Rauchfischcreme eingelegte Tomaten / Wiesenkräuter	
Büffelmozzarella Tomate / Pesto / Knusperbrot	€ 15,00

- Wochenkarte -



Ab Mitte Juni finden Sie hier  
unsere Wochenschmankerl

- Suppe -



Spargelcremesuppe mit Parmaschinken / Crostini	€ 9,00
Tafelspitz Consommé mit Gemüseperlen / Grießnockerl / Sherry	€ 8,00

- Hauptgerichte -



- Tafelspitz vom bayerischen Rind  
im eigenen Sud mit Wurzelgemüse und  
Apfel- Meerrettich Spinat € 22,00
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
Tegernseer Kartoffel-Gurkensalat und  
Preiselbeer-Meerrettich Schaum € 24,00
- Omas Rinderroulade  
Blaukraut und Spätzle € 23,00
- Zwiebelrostbraten von der bayrischen  
Rinderlende  
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Zwiebeljus € 26,00
- Bayerisches Rinderfilet  
mit hausgemachter Kräuterbutter 200g € 29,00

- Fisch



- Von unseren Freunden aus der Fischerei Tegernsee
- Tegernseer Saibling  
Gurken-Dill Salat und Petersilienkartoffel  
Blau oder Müllerin € 25,00
- Tegernseer Lachsforelle  
kross gebraten auf Tomatenrisotto mit  
Safranschaum € 23,00

- Specials -



- Hausgemachte Maultaschen  
vom Kalb mit weißen Zwiebeln und Petersilie  
klein € 14,00  
groß € 18,00

- Dessert -

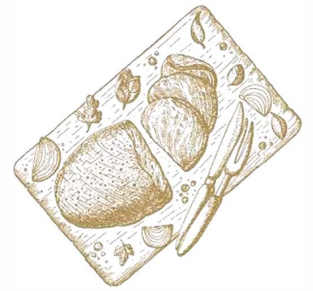


- Ein Stück Blechkuchen nach Tagesangebot  
mit Sahne € 4,00  
zzgl. € 1,00
- Marinierte Erdbeeren mit Yuzu und  
Vanillesahne € 15,00
- Kaiserschmarrn mit Marillenröster und  
Vanilleeis € 15,00
- Apfel Crumble mit Zimt und Vanilleeis € 8,00
- Bayerische Creme mit Beeren € 8,00
- Eine Kugel Eis € 2,00

- Beilagen -



- Kartoffelsalat € 4,00
- Pommes € 4,00
- Bratkartoffeln € 4,00
- Cognac-Pfeffer Sauce € 4,00
- Kleiner Gemischter Salat € 7,00



- Brotzeit -  
„Brotzeit ist die schönste Zeit“

- Die Schlossbrennerei Brotzeitbrettl -

Rund um den Tegernsee

das Beste aus der Naturkäserei Tegernsee  
mit hausgemachtem Chutney, Weintrauben



€ 18,00

Luftgetrocknete Spezialitäten

Geräucherter Südtiroler Speck,  
Luftgetrockneter italienischer Schinken &  
Johann's „Ahle Wurst“

€ 14,00

Gebeizt – Geräuchert - Roh

das Beste unserer Freunde von der  
Fischerei Tegernsee

€ 17,00

Tafelspitzsülze

mit Bratkartoffeln, Kürbisölvinaigrette und  
Almwiesenkräutern



€ 13,00

Johann's hausgemachter Obatzter

mit roten Zwiebeln und ofenfrischen Brezen

€ 11,00

Unser Wurstsalat

mit original Regensburger, Tegernseer  
Bergkäse, roten Zwiebeln und Schnittlauchbrot

€ 12,00

Johann's Bratwurst roh gebraten

mit Sauerteigbrot und mittelscharfem Senf

Halbe Runde

€ 8,00

Ganze Runde

€ 15,00

Von unseren Freunden, der Familie Seckler  
aus der Sansibar Sylt:

„Die besten Sardinen der Welt“

mit Pumpernickel, Butter und Zitrone

€ 15,00

Tartar vom bayerischen Rind

Geröstetes Ciabatta, Pesto, süßsaure

Kirschnpaprika

€ 17,00

Nach altem Familienrezept:

Oma Rappenglück's ungarische Gulaschsuppe  
mit Hörchennudeln

€ 12,00

Salat vom weißen Spargel

Radieserlvinaigrette / Bündnerfleisch /

Gartenkresse

€ 16,00

- Flammkuchen -



Original Elsässer Flammkuchen

Speck, Crème Fraîche und Frühlingzwiebeln

€ 9,00

Vegetarischer Flammkuchen

€ 9,00

