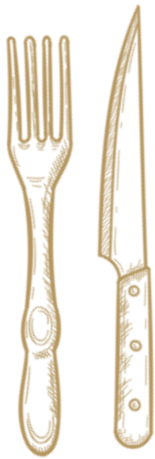


• Wochenkarte •

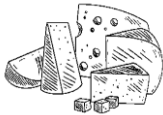


Dienstag	27.10.	Fusilli all Arrabbiata mit Aubergine	€ 12,00
Mittwoch	28.10.	Frikassee vom Bio-Huhn Basmatireis	€ 14,00
Donnerstag	29.10.	Gebackener Blumenkohl Eier - Schalotten Vinaigrette	€ 11,00
Freitag	30.10.	Tegernseer Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Crostini	€ 19,00
Samstag	31.10.	Rib Eye Vom Black Angus 200gr. Rösti-Pommes Kräuterbutter	€ 24,00
Sonntag	01.11	Schweinsbraten „Schlossbrennererei“ Tegernseer Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und hausgemachter Krautsalat	€ 15,00

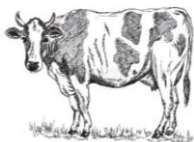
Auf Vorbestellung 1 Tag vorher
für 2 Personen



Bayerische Kalbshaxe mit Trüffeljus
Kartoffelgratin á la provencale | Grillgemüse
€ 49,00



Käsefondue aus der Sennerei Pontresina
Bündner Fleisch | Fonduebrot
€ 43,00 | Pro Person



Fleischfondue mit Rinder Consommé
Rinderfilet | Kalbsrücken | Maispoularde
€ 42,00 | Pro Person

Zu unseren Fondues reichen wir verschiedene Saucen und Salat

Je nach Geschäftsaufkommen packen wir Ihnen unsere Gerichte auch gern zur Mitnahme ein.