



## Suppen

*Bayerisches Rindssupper'l*  
*Kaspresknödel, Schnittlauch*  
€ 6.80

*Kürbiscremesuppe*  
*mit Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne*  
€ 7.20

*Tasse bayrisches Kalbslünge'l*  
*kleiner Semmelknödel*  
€ 7.80

*Schwammerlsuppe mit kleinem Semmelknödel*  
*geröstete Pilze*  
€ 7.80

*Heimische Rehkraftbrühe mit frischem italienischem Trüffel*  
*Madeira - Trüffelnocker'l*  
€ 9.00

## Fischspezialitäten

*2 Stück Chiemseerenkenfilet's*  
*„Matjes Art“ mit Hausfrauensoße*  
*Apfel – Gurke – Zwiebeln*  
*Salzkartoffeln*  
€ 16.80

*Gebratenes Zanderfilet – und Saiblingsfilet mit Riesengarnele*  
*Kräuterschaumsoße*  
*Kürbisrisotto, Salatteller*  
€ 28.50, klein € 22.80

*In der Pfanne gebratene Riesengarnelen (ohne Schale)*  
*Knoblauch, Kräuterbutter, Weißbrot,*  
*Folienkartoffel – Creme fraiche, Salatteller*  
5 Stück € 32.80, 4 Stück € 26.50

### Weinempfehlung zu Fischgerichten:

*Weißwein: 2019er Sauvignon Blanc Gross – Südsteiermark*  
*frisch, fruchtig, trocken, DAC, Handlese*  
0,1l € 6.00, 0,2l € 9.50, 0,75l € 32.00

