

silvester 2018

ab 16:00 uhr

aperitif

alpen sprizz 7.90
moskito alkoholfrei 6.-

vorspeisen

aufgeschäumte petersiliewurzelsuppe mit garnele 8.50
tartar vom lachs auf lauwarmen gemüsesalat und chili 14.90
vitello tonnato feinstes kalbfleisch mit thunfischsauce 15.50

zwischengerichte

lammbratwurst vom lavasteingrill
mit glacierten zuckerschoten und kartoffelgratin 15.90
ricotta ravioli
mit weißem portwein und frischen kräutern glaciert 13.-
bayrisches risotto aus bio-urkorn
(emmer, einkorn und urdinkel) aus dem chiemgau
mit garnelen 15.90

hauptspeisen

hirschkalbsbraten
mit preiselbeeren, serviettenknödel und blaukraut 26.-
wiener schnitzel vom kalbslendchen
in fassbutter gebraten, mit bratkartoffeln und gemischtem salat 26.-
roastbeef vom simmentaler jungbullen 280 g
mit kartoffelgratin, gemüse und kräuterbutter 29.-
stefan's fischvariation
mit **bio-urkorn**-risotto und rieslingschaum 26.90
bayrische bio-ente ausgelöst
auf blaukraut mit zweierlei knödel 28.90

dessert

crème brûlée mit mangosalat und **cramer's bio-eis** 8.90
stefan's tiramisu
mascarpone, löffelbiskuits, espresso 8.90
stefan's gateau au chocolat
mit vanilleschaum und beeren 8.90