

Tagesempfehlung



Aperitif

Hopf Weißbier oder Tegernseer Pils 0,1 l € 2,60 Hopf Eisweißbier 0,33 l € 5,-

Ri Secco – Weiß – Wiesenobst – Holunderblüte – Kräuter - Manufaktur Geiger € 8,-

Martini „Vibrante – Artemisia & Bergamotte“ on the rocks – Alkoholfreier Aperitif € 9,50

Robster – Lemon & Mint – Himbeerlikör on the rocks € 9,50

Weissburgunder Sekt - Maier zum Kirschner € 11,-

Kirschner Stuben Spezial - Aperitif – „Bergblut Pink“ mit Gin € 12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl € 12,-

Schaumsupperl vom Spargel € 12,50

Salate

Gratinierter Ziegenkäse auf mariniertes roter Beete € 16,-

Burrata mit Tomaten – Basilikum – Bruschetta € 17,-

Feine Scheiben vom Bündnerfleisch auf Spargelsalat € 22,-

Jakobsmuscheln & gebratene Riesengarnele auf marinierten Zuckerschoten € 28,-

Rehfiletwürfel an Vogerlsalat mit Preiselbeer Dressing € 28,-

Wildfang - Riesengarnelen vom Grill & Avocado an bunten Blattsalaten, Sauce Rouille € 34,-

Vorspeisen

- Gebackene Bauernblutwurst mit Bärlauch - Kartoffelpüree & Sauerkraut € 16,-
Filet vom geräuchertem Bachsaibling an karamelisiertem Spargel € 24,-
Gebratene Wildfang – Garnelen an Tomaten - Avocado - Ragout € 24,-

Zwischengerichte

Sülzerl vom Tafelspitz & Röstkartoffeln € 17,-

Bayrische Schmankerl

Paar Weißwürste mit Breze und süßem Senf € 10,-

Bayrischer Wurstsalat € 12,- / Schweizer Wurstsalat € 12,-

Kalbsfleischpflanzerl an Kartoffel – Ruccolasalat € 20,-

„Kirschner – Wall - Burger“ Wildburger mit Salat, Tomaten dazu Barbeque Sauce € 22,-

Besondere Empfehlung:

Scampi Satt – Garnelen vom Grill mit zweierlei Dips, Baquette & 0,4 l Weißwein

Scampi – so viel Sie essen mögen! € 59,-/ pro Person

Weinempfehlung

2023 er „Mitzi“ Gelber Muskateller

Gross & Gross – Ehrenhausen - Südsteiermark

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,- / 0,75 l 35,-

2019 er Hensel & Gretel – Cuvée -(BF/CS/ME)

M.Schneider – Ellerstadt - Pfalz

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,- / 0,75 l 35,-

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, erhalten Sie bei unseren Service- bzw.

Küchenmitarbeitern umgehend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten!!

Vegetarisch

Tagliarini mit Spargel € 28,-

Fischgericht

Filet vom Tegernsee - Saibling mit grünem Spargel & Kartoffelgratin € 32,-

Gebratene Riesengarnelen an Bärlauch Tagliarini € 40,-

Fleischgericht

Hausgemachte Kalbsfleischlasagne mit kleinem gemischtem Salat € 18,-

Ofenfrischer Krustenbraten vom Miesbacher – Bioschwein mit Semmelknödel & Blaukraut € 23,-

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat € 32,-

Spargelgerichte

Weißer Deutscher Stangenspargel mit Butterkartoffeln & Butter oder Hollandaise

Portion € 24,- wahlweise mit:

- Trüffel - Kochschinken € 12,-

- Räucherlachs € 16,-

- Riesengarnelen € 22,-

- Wiener Schnitzel € 22,-

Zur Süßen Abrundung

Sorbet Variation € 13,-

Schokoküchlein mit Sauerrahmeis € 15,-

Rhabarbertörtchen mit Sorbet € 15,-

Verschiedene Käse von der Tegernseer Käserei mit Walnüssen, Früchten & Feigensenf

€ 19,-

Kuchen

*H*ausgebackener Kuchen nach Wahl € 4,90

*F*ür Zu Hause bieten wir Ihnen Hausgemacht:

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,50

Gänseschmalz 250 gr. € 12,50

Wildsalami 250 gr. € 14,50

Kalbsjus 200 ml € 29,-

Liebe Gäste wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern:

„Wild aus eigener Jagd, Eier von unseren freilaufenden Haus - Hühnern,

Käse aus der Naturkäserei Tegernseer Land, Fleisch vom Gschwandlerhof,

Bio Landwirtschaft Sedelmayr Hof, Gutfelder Hof,

Wild von Andreas Köpferl, Metzgerei Killer, Metzgerei Holnburger,

Fische aus der Kreuther Fischzucht,

Bäckerei Tremmel, Konditorei Krupp, Confiserie Hagn, Früchte Wunderlich,

Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur, Kaffeerösterei Baruli vom Chiemsee

Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.

Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur EC – Karten als bargeldloses

Zahlungsmittel akzeptieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Liebt
Familie Maria zum Kirschner*

