

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

Schaumsuppe vom weißen Spargel € 12,-

Ponsommé von reifen Strauchtomaten € 12,-

Salate

Premé brûlée vom Ziegenkäse mit grüner Tomatenmarmelade € 17,-

Burrata mit Tomaten – Basilikum – Bruschetta € 17,-

Feine Scheiben vom Bündnerfleisch auf Spargelsalat € 22,-

Wildlachs auf asiatischem Gemüsesalat € 28,-

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

Filet vom geräuchertem Bachsaibling mit Meerrettichmousse 17,-

Gesottenes Rinderzungenl an Bärlauch – Kartoffelpüree € 18,-

Sashimi vom roten Thunfisch € 26,-

Zwischengerichte

Sülzerl vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl € 17,-

Parpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Ruccula & Parmesan € 22,-

Dreierlei von der Gänseleber € 27,-

dazu empfehlen wir:

Riesling Auslese „Ried Steiner Pfaffenberg“ Tegernseer Hof – Dürnstein - Niederösterreich

5cl € 12,-

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,-

Für 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,-

Vegetarisch

Spinatknödel mit brauner Butter & Parmesan € 18,-

Fleischgericht

Hausgemachte Kalbsfleischlasagne mit kleinem gemischtem Salat € 18,-

Kalbspfleichpflanzerl an Kartoffel – Spargelsalat € 20,-

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

Zart geschmorrte Kalbsackerl mit Spargelgnocchi € 36,-

Medaillon vom Maibock mit Wirsinggemüse & Spätzle vom Brett € 49,-

Fischgericht

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

Gebratene Riesengarnelen an Bärlauch Tagliarini € 40,-

Spargelgerichte

Weißer Deutscher Stangenspargel mit Butterkartoffeln & Butter oder Hollandaise

Portion € 24,- wahlweise mit:

- *Trüffelkochschinken € 12,-*
- *Räucherlachs € 16,-*
- *Wiener Schnitzel € 22,-*
- *Riesengarnelen vom Grill € 25,-*
- *Filet vom Almoachsen € 32,-*

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

*Herz
Familie Haca zum Kirschners*

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Zur Süßen Abrundung

*S*orbet Variation € 13,-

*P*heesecake – Limettentarte mit Sauerrahmeis € 15,-

*D*uett von der au chocolat mit Eierliköreis € 15,-

*R*habarbertörtchen mit Sorbet € 15,-

*V*erschiedene Käse von der Tegernseer Käserei mit Walnüssen, Früchten & Feigensenf € 19,-

Besondere Brände aus der Südsteiermark Weingut Potzinger

*T*resterbrand: Sauvignon blanc 2 cl € 14,- / Muskateller 2 cl € 14,-

Quittenbrand 40% 2 cl € 12,-

Rarität

*W*aldhimbeergeist im Sherryfass gereift 42 % 2 cl 14,-

*W*illiamsbirnenbrand im Akazien & Kastanienholz 43 % 2 cl 30,-

*W*ilder – Brand vom Liedschreiber

»Kirsche, Pflaume, Holunder, Apfel« 42 % 2 cl 30,-

*S*chwarze Johannisbeere – Brand Liedschreiber 42 % 2 cl 30,-

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.

The image shows a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive style. At the top, there is a heart symbol. Below the heart, the word 'Pückst' is written. Underneath 'Pückst', the words 'Familie Haca zum Kirschner' are written in a flowing, cursive script.

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis!