

# Vorspeisen

## Starters

Rapunzelsalat in lauwarmem Kartoffel -  
Speck Dressing mit sautierten Waldpilzen

Lambs Lettuce in warm potato bacon dressing  
with sautéed mushrooms

Euro 12,00

Hirschpastete an Sellerie -Walnussalat  
mit Cumberland sauce

Pâté of deer on celery - walnut salad  
with cumberland sauce

Euro 12,50

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit  
Bratkartoffeln und Remouladensauce

Cold cut roastbeef with fried potatoes  
and tartar sauce

Euro 13,50

# Suppen Soups

Rheinische Kartoffelsuppe  
mit Speck - Zwiebel Crostini

Rhenish potato soup  
with bacon - onion crostini

Euro 7,00

Wildconsommé mit Pfifferlingsmaultaschen

Consommé of game with chanterelles ravioli

Euro 8,00€

Cremesuppe von der Schwarzwurzel  
mit gebratener Entenleber

Cream of salsify with fried duck liver

Euro 7,50€

Unsere Schmankerl  
„Our specialities“

Kartoffelrösti mit Züricher Geschnetzeltem  
in der Pfanne serviert

Potato fritter with "Züricher Geschnetzeltem"  
served in a pan

Euro 19,50

Halbe Bauernente in Malzsauce  
mit Apfelrotkohl und Brez`nknödel

Half duck in malt sauce  
with red cabbage and dumplings

Euro 22,50

Tölzer Klassiker  
"Tölzer Classics"

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln  
und gemischtem Salat

Original "Wiener Schnitzel"  
with roasted potatoes and mixed salad

Euro 21,00€

Gebratenes Lammcarrée an schwarzen  
Bohnen  
und Rote Beete Püree

Fried saddle of lamb  
with black beans and beet root puree

Euro 23,50

Rückensteak vom schwarzen Schwein  
auf roter Zwiebelmarmelade und  
Steckrübencrêpes

Pork steak with red onion marmalade  
and turnips crêpes

Euro 22,50€

# Fischgerichte

## Fish dishes

Cordon bleu von Lachs und Zander an  
Orangensauce mit Sauerkraut -Vanilleflan

Cordon bleu of salmon and pike perch  
with orange sauce and sauerkraut -vanilla flan

Euro 20,50

Gebackenes Kabeljaufilet auf  
Balsamicolinsen  
dazu Rucola - Kartoffelschnee

Baked fillet of codfish with balsamico lentils  
and mashed potatoes with rocket salad

Euro 19,50

## Dessert Dessert

Variation von Apfel und Topfenstrudel  
an zweierlei Saucen

Variety of apple and curd cheese strudel

Euro 9,00

Lauwarmes Schokoküchlein mit marinierten  
Orangen und Joghurt - Minzschaum

Warm chocolate cake with marinated oranges  
and yoghurt - mint mousse

Euro 8,50

Mohncreme mit Kumquatsragout

Poppy seed mousse with kumquats ragout

Euro 8,50