



## Vorspeisen

### **Gelbschwanzmakrele**

Gebeizt, Rettich, gegrillter Lauch & Buttermilch  
29 €

### **Marinierte Gänseleber**

Terrine, eingelegte Curry-Quitte, geschmorte Topinambur & Kaffee  
29 €

### **Mousse vom körnigen Frischkäse**

Quinoa, Bittersalate & Feldsalateis  
21 €

### **Imperial Kaviar**

Blinis, Schnittlauch & Ei  
30 g – 95 € // 50g – 140€

## Zwischengänge

### **Schaumsuppe vom Fasskraut**

Jakobsmuschel, Spitzkohl & Misoöl  
28 €

### **Bretonischer Steinbutt**

Gebratene Schwarzwurzel, Brandade, Brunnenkresse & Imperial Kaviar  
34 € / 48 €

### **Flusskrebs**

Holunderbeerenröster, Sellerie & Walnuss  
31 €

### **Weißer Alba Trüffel**

Tagliatelle, Eigelb & Spinat  
24 €

## Hauptgänge

### **Label Rouge Perlhuhn**

Brust, Perigord-Trüffel, Haferwurzelcrème, gelbe Bete & Schupfnudeln  
48 €

### **Reh aus gräflicher Jagd**

Rücken, Kürbisdonut, Sanddorn & Kapuzinerkresse  
48 €

### **Parmesanravioli**

Sanddorn, Kürbiskraut & geräucherte Pilzsauce  
32 €

## Desserts unserer Chef Pâtissière Bettina Ramsauer

### **Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen**

Hausgemachtes Chutney & Früchtebrot  
16 €

### **Guanaja von Valrhona**

Ganache, Mango, Passionsfrucht & Minzöl  
17 €

### **Essigzwetschge**

Quarkbällchen, karamellisierte Pekannuss & Thymianöl  
17 €

Menü in 4 Gängen: 99 €

Menü in 5 Gängen: 119 €

Menü in 6 Gängen: 139 €

Jeder weitere Gang: 20 €

(Mit Alba Trüffel im Menü: 10 € Aufpreis)

 Empfohlenes 6-Gang Menü von Kevin Leitner