

Speisekarte



Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind, mit Trüffelöl und Zitrone mariniert, Pecorinokäse, Pinienkernen, frischem Trüffel und Blattsalat A/G/J 16,80 €
- Brotsalat mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Pesto und gebratenen Pilzen A/G/J 14,90 €

Suppen

- Steinpilzcremesuppe mit Croutons und Milchschaum A/G 7,90 €
- Kräftige Rinderbrühe mit Spinat-Brätstrudel und Gemüsewürfeln A/C/G 6,90 €

Hauptgerichte Fleisch

- „Mühldorfer Schnitzel“ 13,90 €
Gebackenes Schweineschnitzel mit Senf- und Meerrettich, mit Bratkartoffeln und Beilagensalat A/C/G/J
- Rinderlende, vom Grill, mit Kräutern gratiniert, sautiertem Gemüse, Kartoffel-Sellerie-Püree und Schalotten Jus A/G/I 24,90 €
- Schweinefiletmedaillons, mit Rahmschwammerl, kleinen Semmelknödeln und buntem Salat A/C/G 19,80 €
- Kalbslendchen, rosa gebraten, mit Bandnudeln, glacierten Zuckerschoten, Calvados Rahm Sauce und gehobeltem Parmesan A/C/G 24,80 €

Hauptgerichte Fisch

- Lachsfilet und Riesengarnele, vom Grill, mit feinem Ratatouillegemüse, Kartoffelravioli und Rucola A/C/D/G 24,90 €
- Duett von Zander und Saibling auf gedünstetem Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterschaum A/D/G/I 23,50 €

Hauptgerichte Vegetarische & Salate

- "Tegernseer Bergkäse Tascherl", in brauner Zwiebelbutter, glacierten Kirschtomaten, gehobelter Bergkäse und buntem Salat A/D/G/J 14,90 €
- „Wasserschlössl Feinschmecker Salat“ 15,60 €
Bunter Salat, mit Gurke, Tomate, Karotten, verschiedenen Blattsalaten, fein mariniert, dreierlei gebratene Fischfilets, Scampi im Kartoffelmantel, Mini Frühlingsrollen, Dips und Brotkorb A/B/D/J
- "Sunrise Chicken Salat", 12,80 €
mit gebratener Putenbrust in Chilimarinade, an bunten Blattsalaten, gerösteten Körnern und Cocktailtomaten 2/4/A/J

Zusatzstoffe:

- 1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff (Emulgator) 3.) mit Antioxidationsmittel (Stabilisator) 4.) mit Geschmacksverstärker 5.) mit Schwefeldioxid 6.) mit Schwärzungsmittel 7.) mit Phosphat 8.) mit Milcheiweiß 9.) koffeinhaltig 10.) chininhaltig 11.) gewachst (frische Früchte) 12.) mit Taurin 13.) enthält eine Phenylalaninquelle (ist z. B. bei Aspartam anzugeben) 14.) Süßungsmittel

Allergene:

- A. gluteneinhaltige Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch
H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Schwefeldioxid und Sulfite L. Sesamsamen M. Lupinen N. Weichtiere