

# KLASSISCHE MOMENTE

## VORSPEISEN

VITALSALAT „ALPENHOF“ 24

Körner | Croûtons | gebackener Ziegenkäse | Bienenhonig

ROTE BETE 25

Avocado | geräucherter Tofu | Frischkäse | Limettengel | Koriander | Frisée

VARIATION VOM FJORD LACHS 27

Tatar | gebeizt | gebacken

Kaviar | Apfelessig-Sorbet | Honig | Kräutersalat

TATAR VOM WERDENFELSER RIND 28

Dijonsenf | Specklardons | Kartoffeldressing | Vogersalat | Tramezzini | Wachtelei

## SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE 17

Crostini | Garnele | Sauce Rouille

CONSOMMÉ VOM RIEGSEE OCHSEN 13

Flädle | Gemüse

## VEGETARISCH

BOWL VON DER HANF FALAFEL 31

Tahini | Kichererbse | Karotte | Quinoa | Tandoori-Blumenkohl | Shiso

## FISCH

FILET VOM KOCHELSEE SAIBLING „MÜLLERIN“ 36

Blattspinat | Butterkartoffeln | Kapern-Tomatenbutter

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 39

Weißkraut-Risotto | brasierter Orangen-Chicoree | Zwiebelmarmelade | Noilly Prat

## FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM BAYERISCHEN KALB 38  
Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

ROSA GEBRATENES FILET VOM RIND 45  
Balsamicoglace | Kräuterpüree | Pastinake | Rote Bete | feiner grüner Spargel | Parmaschinken

PAILLARD VOM HEIMISCHEN ROTWILD 44  
Kürbis | geschmorter Radicchio | Sellerie | lila Gnocchi

## KÄSE & DESSERT

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR WOLFGANG HOFMANN 19  
Tölzer Kasladen in Bad Heilbrunn

GEBACKENER REITER - OMELETTE "SURPRISE" 19  
Baiser | Himbeersorbet | Pistazien-Eis-Boden | Vanillecrumble

DEKONSTRUIERTER ALPENHOF CHEESECAKE 19  
Crue de Cacao-Crumble | Rosmarin | Blaubeere

SORBETS PRO KUGEL 3  
Erdbeere | Mango | Himbeere | Maracuja

EIS PRO KUGEL 3  
Vanille | Schokolade | Pistazie

Sollten Sie Unverträglichkeiten für ein Lebensmittel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.  
Wir beraten Sie gerne.

*Gaumenfreuden. Regional. Anspruchsvoll.*

Zwei, die gut zusammenpassen: bayerische Küche und ein Chefkoch mit internationaler Erfahrung.  
Claus Gromotka serviert bodenständige Spezialitäten, kombiniert mit internationalen Produkten auf höchstem Niveau. Regional, raffiniert – und wie gemacht für Feinschmecker mit Sinn für das Besondere.

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

# EINE KLEINE AUSWAHL AUS ÜBER 1000 WEINEN

## WEISS 0,1L 0,2L 0,75L

2021 LOESS RIESLING TROCKEN 6 11 36

Wegeler | Rheingau | VDP Gutswein

Dieser Wein präsentiert sich kraftvoll und strukturiert mit einer ausgeprägten Säure. Ein unkomplizierter jedoch erstklassiger Begleiter zu Speisen oder ein grandioser Solist.

2022 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC 7 13 39

„Selektion Alpenhof Murnau“ | Schlosskellerei Gobelsburg | Kamptal

Der Grüne Veltliner Kamptal – Selektion Alpenhof Murnau ist ein Abbild des leitfüßig-frischen Weinstils der Österreichischen Donautäler. Mit knackiger Lebendigkeit vereint er Fruchtigkeit und rassige Würze.

2023 GRAUBURGUNDER „FRUCHT“ 7 13 36

Weingut Abril | Bischoffingen | Baden

Ein Grauburgunder, in dem der Einfluss des Bodens dominiert: Mineralität in der Nase, dazu fruchtige Komponenten und eine schöne Säurestruktur. Facettenreich!

2022 LUGANA “LIMNE” DOC 7 13 43

Tenuta Rovaglia | Garda | Lombardia

Dieser Lugana bringt Aromen von Vanille, Zimt und Gewürzen mit sich. Sein Abgang ist von einer schönen Mineralität und einer guten Länge geprägt.

## ROT 0,1L 0,2L 0,75L

2022 SPÄTBURGUNDER TROCKEN 7 13 36

Weingut Abril | Bischoffingen | Baden

Rote Früchte zeichnen den Spätburgunder aus. Sein Abgang leicht rauchig und schön saftig.

2022 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 6 11 36

Terra di Campo Sasso | Puglia | Italien

Die lange Erfahrung sorgt für den optimalen Erhalt der Aromatik von dunklen Früchten und einem Hauch Kaffee, die diesen Primitivo so erfrischend macht.

*Erlesen. International. Beachtet.*

Einen Weinkeller zu haben ist das eine, ihn mit einer exzellenten Auswahl zu füllen, eine Lebensaufgabe. Unser Maître d'hôtel & Sommelier Guarino Tugnoli beschäftigt sich seit über drei Jahrzehnten mit der Zusammenstellung der Sorten und der perfekten Harmonie zwischen Wein und Speisen.

Fragen Sie auch nach unserer mit zwei Gläsern vom WineSpectator ausgezeichneten Weinkarte mit über 1000 Positionen.

GUARINO TUGNOLI  
Maître d'hôtel & Sommelier



EVA SEIDENBERGER  
Restaurantleitung

Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

# HOPFEN UND MALZ

## MITTENWALDER KARWENDEL HELL

Mild und würzig handwerklich gebraut aus heimatlicher Gerste und ausgesuchtem Aromahopfen. Bei ca. 8° C entwickelt das Karwendel Hell sein unverwechselbares Aroma am besten.

### FASS

Mittenwalder Karwendel Hell

0,3L  
4,5

0,5L  
6

### FLASCHE

Mittenwalder Jager Dunkel

6

## KARG WEISSBIER HELL

Das gold-gelbe Weißbier aus Murnau erscheint mit schöner Hefetrübung, zarter Kohlensäure und weißem, feinporigem Schaum. Im Duft bestechen besonders die weichen Bananen- und Nelkenaromen, abgestimmt mit einer leichten Fruchtnote.

### FASS

Karg Weißbier Hell

0,5L  
6

### FLASCHE

Karg Weißbier Leicht

6

Karg Weißbier Dunkel

6

Karg Weißbier Alkoholfrei

6

## STAUDER PILS

Ausgesuchte beste Rohstoffe, wie der wertvolle Aromahopfen und die zweizeilige Sommerbraugerste, sind die Voraussetzung für höchste Geschmacksharmonie.

### FLASCHE

Stauder Pils

0,3L  
4,5

Stauder Pils Alkoholfrei

4,5

## BRAUEREI MITTENWALD

Bier und Bayern, das gehört einfach zusammen. So genießen Sie bei uns etwa das Helle der Brauerei Mittenwald. Gebraut mit Wasser aus der eigenen Quelle, den edelsten Hopfensorten aus der Hallertau und oberbayerischem Malz, hat sich die Grundrezeptur seit 1860 nicht verändert.



## BRAUEREI KARG

In Murnau wird die Biertradition gelebt. Bereits in der vierten Generation betreibt die Karg Brauerei die Bierkunst und verkauft insgesamt sieben verschiedene Weißbiere.



Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.