

# KLASSISCHE MOMENTE

## VORSPEISEN

- VITALSALAT „ALPENHOF“ 24  
Körner | Croûtons | gebackener Ziegenkäse | Bienenhonig
- FRÜHLINGSROLLE VON DER GLASNUDEL 23  
Koriander | knackiges Gemüse | hausgemachter Kimchi | Kürbiscreme
- TERRINE VON DER ENTE 28  
Pistazien | Sauerkirsche-Gelee | Sorbet | Tapioka | Biskuit | Alpenkräuter
- VARIATION VON WALCHENSEE UND FUCHSTALER FISCHEN 29  
Matjes vom Saibling | Tatar und Kaviar von der Forelle | hausgeräucherter Stör  
Eingelegter Rettich | Mousse von Dill und Crème fraîche

## SUPPEN

- CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS 15  
Geröstete Kerne | Kernöl | geschmorter Kürbis
- HUMMERSCHAUMSUPPE 17  
Crostini | Garnele | Sauce Rouille
- CONSOMMÉ VOM WERDENFELSER RIND 12  
Flädle | Gemüse

## VEGETARISCH

- GEBACKENES GROSSWEILER ONSEN EI 27  
Artischockensalat | Zitronenmarinade | Kartoffelmousseline | junger Spinat  
Trüffelcreme | Herbsttrüffel
- GEFLÄMMTE AUBERGINE 29  
Miso | Granatapfel | Baba Ghanoush | Shiso-Kressesalat
- GEBACKENE GYOZA VOM WALDPILZ 29  
Dashi | Shiitake | schwarze Walnuss | Pappardelle von der Schwarzwurzel

## FISCH

FILET VOM WALCHENSEE SAIBLING „MÜLLERIN“ 36  
Blattspinat | Butterkartoffeln | Kapern-Tomatenbutter

FILET VOM ATLANTIK STEINBUTT 39  
Garnelen-Wan Tan | Safran-Fenchel-Graupen | geräucherter Chorizo | Mangotatar  
Kaiserschoten | Taggiasca Olive

## FLEISCH

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

ROSA GEBRATENES FILET VOM RIND “ROSINI” 45  
Gebratener Butterbrioche | grüner Spargel | Gänseleber | Perigord-Trüffel

REH AUS DEM “BLAUEN LAND” 45  
Pfeffer und Paillard vom Rücken  
Gewürzbirne | Pflaumen Chutney | Preiselbeer-Kaiserschmarrn | Rosenkohl | Sellerie | Herbsttrompete

## KÄSE & DESSERT

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

POCHIERTER PFIRSICH 19  
Frischkäse | Mirabellen-Gel | Schokolade | Blut-Pfirsich-Shiso-Sorbet

ALPENHOFS HIMBEERTRAUM 19  
Himbeermousse | Pistazienküchlein | Rhabarbergelee | Atsina-Limettensorbet

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.

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

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.

6

11

36

### 2022 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC

„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.

7

13

39

### 2023 GRAUBURGUNDER „FRUCHT“

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!

7

13

36

### 2022 LUGANA „LIMNE“ DOC

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.

7

13

43

## ROT

	0,1L	0,2L	0,75L
--	------	------	-------

### 2022 SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Weingut Abril | Bischoffingen | Baden

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

7

13

36

### 2022 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

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.

6

11

36

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

DOMENICO DURANTE  
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

## LAMMSBRÄU EDELPILS

Ausgeprägte Hopfennote, aromatisch, mildherber Geschmack und typischer Geruch.

### FLASCHE

Lammsbräu Edelpils

0,3L  
4,5

Lammsbräu Edelpils 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.