

KLASSISCHE MOMENTE

VORSPEISEN

VITALSALAT „ALPENHOF“	24
Körner Croûtons gebackener Ziegenkäse Bienenhonig	
FRÜHLINGSROLLE	23
Glasnudel Koriander knackiges Gemüse hausgemachtes Kimchi Süßkartoffelcrème Shiso-Kressesalat	
CEVICHE VON DER GELBSCHWANZMAKRELE	25
Tigermilch Rote Bete gebackener Seidentofu Avocadocrème Kresse Rote Zwiebel gerösteter Mais	
WÜRZIG ANGEMACHTES TATAR VOM REGIONALEN ALMRIND	27
Eigelbcrème Crème Fraîche Kresse Champignon Kapern Sardelle Schalottenknusper gerösteter Toast	

SUPPEN

ALPENHOF´S HUMMERSUPPE	17
Crostini Sauce Rouille Garnele	
CONSOMMÉ VOM WERDENFELSER RIND	13
Flädle Gemüse	

VEGETARISCH | VEGAN

VEGANES TATAR	25
Aubergine Rote Rüben Yuzu Emulsion eingelegte Buchenpilze Wildkräuter	
GEGRILLTES STEAK VOM SELLERIE	28
Gemüsejus Sellerie-Trüffelcreme Bayerische Cashewkern-Gremolata	
CREMIGES AQUARELLO RISOTTO	28
Pfifferlinge Tomatensalsa Kräutersalat Parmesanchip	

FISCH

FILET VOM ATLANTIK STEINBUTT	36
Grüner Stangenspargel gebratene Romanaherzen Granatapfel Tomaten-Gewürzbutter Grenaillekartoffeln Kräutersalat	
FILET VOM WALCHENSEE SAIBLING „MÜLLERIN“	34
Blattspinat Butterkartoffeln Tomaten-Kapernbutter	
CARABINERO UND JAKOBSMUSCHEL MIT YUZU	36
Erbsen Minze gebrannte Milch Brombeerkissen Karottenpapadelle Salat von Radicchio und Rucola	

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM BAYERISCHEN KALB	38
Kartoffel-Gurken Salat oder Bratkartoffeln Preiselbeeren Zitrone	
REH AUS HAUSEIGENER JAGD VOM SINDELSDORFER MOOS	48
Filet im Tramezzini Pfeffer Serviettenknödel Sellerie wilder Brokkoli Pfifferlinge Preiselbeere	
ROSA GEBRATENES FILET VOM REGIONALEN RIND	48
Topinamburcrème gebrannter Lauch Ponzugel schwarzer Knoblauch Fingerkarotte violetter Blumenkohl	

CLAUS GROMOTKA EMPFIEHLT

Am Tisch für Sie tranchiert und angerichtet.

Diese ausgewählten Spezialitäten werden speziell für Sie vorbereitet und sind daher ausschließlich auf Vorbestellung erhältlich. Ihre Bestellung nehmen wir gerne am Vortag oder bis zum Frühstück am selben Tag bei unserem Frühstücksteam entgegen.

FÜR 1 PERSON:

SEEZUNGE	48
----------	----

FÜR 2 PERSONEN:

LOUP DE MER	PRO PERSON 52
BABY STEINBUTT	PRO PERSON 52
T-BONE STEAK	PRO PERSON 58
TOMAHAWK STEAK	PRO PERSON 65
CHATEAUBRIAND	PRO PERSON 60

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

KÄSE & DESSERT

KÄSE VON MAÎTRE AFFINEUR WOLFGANG HOFMANN	19
Tölzer Kasladen in Bad Heilbrunn	
BAYERISCH CRÈME VON DER PASSIONSFRUCHT	18
Himbeere Erdbeere Knusper	
NEW YORK CHEESECAKE CRÈME	19
Erdbeergel Kekscrunch Erdbeersorbet Erdbeersauce	
SORBETS	PRO KUGEL 3
Erdbeere Mango schwarze Zitrone 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.

MAÎTRE AFFINEUR WOLFGANG HOFMANN



Seit über 50 Jahren steht der Tölzer Kasladen für außergewöhnliche Käsekultur. In den Reiferäumen in Bad Heilbrunn begleitet Maître Affineur Wolfgang Hofmann ausgewählte Käse aus europäischen Hofkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern bis zur perfekten Reife. Mit viel Erfahrung, Geduld und Gespür für Aromen entwickelt jeder Käse seinen ganz eigenen Charakter – von fein und cremig bis ausdrucksstark und würzig.

Eine Auswahl handwerklich hergestellter Käsespezialitäten, sorgfältig gereift und von Hand selektiert.

FISCHEREI WALCHENSEE | LORENZ BÄR

Im klaren Bergwasser des Walchensees wachsen Fische von besonderer Qualität heran. Mit Leidenschaft für sein Handwerk und großer Verbundenheit zur Natur liefert Berufsfischer Lorenz Bär fangfrische Renken, Saiblinge und Seeforellen an unsere Küche – die Grundlage für ehrliche Genussmomente mit regionaler Herkunft.



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
2024 LOESS RIESLING TROCKEN	7	13	40
Weingüter Wegeler Rheingau VDP Gutswein Deutschland			
Dieser Wein präsentiert sich kraftvoll und strukturiert mit einer ausgeprägten Säure. Ein unkomplizierter jedoch erstklassiger Begleiter zu Speisen oder ein grandioser Solist.			
2024 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC	8	15	44
„Selektion Alpenhof Murnau“ Schlosskellerei Gobelsburg Kamptal Österreich			
Der Grüne Veltliner Kamptal – Selektion Alpenhof Murnau ist ein Abbild des leichtfüßig-frischen Weinstils der Österreichischen Donautäler. Mit knackiger Lebendigkeit vereint er Fruchtigkeit und rassige Würze.			
2025 GRAUER BURGUNDER TROCKEN	6	11	35
Weingut Von Winning VDP Gutswein Deutschland			
Der Graue Burgunder von Rupperstberg reift in Edelstahl und (neutralem) Holz. Klare Aromen von Quitte, Aprikose, Birne, Vanille und Kräutern, kombiniert mit spannender Säure, Schmelz und eleganter Struktur, verleihen ihm Frische und Spannung.			
2025 VERMENTINO “BEN” MAREMMA	7	13	43
Nittardi Toscana Italien			
Intensiver Duft nach exotischen Früchten und einem Hauch von Eukalyptus. Mineralisch, prickelnde Säure, körperreich und ausgewogen. Langanhaltender Abgang.			

ROT	0,1L	0,2L	0,75L
2023 PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	8	15	46
Terre di Campo Sasso Apulien Italien			
Die lange Erfahrung sorgt für den optimalen Erhalt der Aromatik von dunklen Früchten und einem Hauch Kaffee, die diesen Primitivo so erfrischend macht.			
2024 SYRAH “LES CLASSIQUE”	7	13	40
Le Jamelles Pays d’Oc Frankreich			
Der Syrah Les Jamelles ist ein tiefdunkler, kraftvoller Wein mit Aromen von Wildbeeren, Veilchen, Gewürzen und Minze sowie einem samtweichen, mineralischen und komplexen Abgang.			
2024 MORELLINO DI SCANSANO “MARTETO”	10	19	58
Bruni Toscana Italien			
Rubinrote Farbe. Intensive Aromatik von Kirschen und dunklen Waldfrüchten, dezenter Hauch von Vanille und Röstaromen, rund und harmonisch.			

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

HOPFEN UND MALZ

AYINGER PRIVATBRAUEREI	0,25 L	0,33 L	0,5 L
FASS			
Ayinger Lager Hell	4,5		6,5
FLASCHE			
Ayinger Altbairisch Dunkel			6,5
Ayinger Pils		4,8	
AUGUSTINER BRÄU	0,25 L	0,33 L	0,5 L
FLASCHE			
Augustiner Alkoholfrei Hell			6,5
KARG WEISSBIER	0,25 L	0,3 L	0,5 L
FASS			
Karg Weißbier Hell		4,8	6,5
FLASCHE			
Karg Weißbier Leicht			6,5
Karg Weißbier Dunkel			6,5
Karg Weißbier Alkoholfrei			6,5

AYINGER PRIVATBRAUEREI

Seit 1878 steht die Privatbrauerei Ayinger für bayerische Braukunst auf höchstem Niveau. Mit besten regionalen Rohstoffen, handwerklicher Sorgfalt und viel Leidenschaft entstehen hier vielfach ausgezeichnete Biere – authentisch, charakterstark und tief in der bayerischen Tradition verwurzelt. Ein echter Genuss aus Oberbayern.



BRAUEREI KARG

Seit 1912 steht die Brauerei Karg in Murnau für gelebte Weißbiertradition in vierter Generation. Mit besten bayerischen Rohstoffen, feiner Hefe und klassischer Flaschengärung entstehen charaktervolle obergärige Weißbiere – regional verwurzelt und weit über Murnau hinaus geschätzt.



AUGUSTINER BRÄU

1328 begannen Augustinermönche nahe dem Münchner Dom mit dem Bierbrauen und führten diese Tradition fast 500 Jahre fort. Nach der Säkularisierung 1803 wurde die Brauerei privatisiert, 1829 von Anton Wagner übernommen und 1884 in die bis heute genutzte Braustätte verlegt. Trotz Kriegsschäden und Wiederaufbau steht Augustiner bis heute für höchste Qualität, Tradition und Münchner Wurzeln.



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