



Unser Küchenchef empfiehlt:

- 103 **Hausgemachte Cremesuppe von Pilzen** € 5,50
 mit knackigen Croutons, frischer Petersilie und Sahnehäubchen
 homemade mushroom cream soup with crispy croutons, fresh parsley and icing
- 269 **Frischer herzhafter Salat mit Thunfisch „Salat Nizza“** € 14,50
 Blattsalat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln
 Fresh hearty salad with tuna

Herrliche bayrische Pfifferlinge

- 141 **Linguine in einer cremigen Pfifferlings-Sauce** € 15,50
 dazu frische Kräuter der Region
 Linguine in a creamy chanterelle sauce with fresh herbs from the region
- 382 **Das „Wild Dreierlei“ der Alpenstuben** € 22,80
 (Hirsch-Reh-Wildschwein)
 dazu herrliche Frye Dipkartoffel und Kräuterseitlinge
 The "wild triad" of the Alpenstuben (deer-roe-boar) with delicious
 frye dip potatoes and herb mushrooms
- 151 **Rumpsteak vom Grill 180g** mit sautierten Pfifferlingen € 27,90
 Frye Dip Kartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter
 Rump steak from the grill 180g with sauteed chanterelles, frye dip potatoes, herb butter
- 266 **Frischer herzhafter Salat mit geschwenkten Pfifferlingen** € 14,90
 Blattsalat der Saison mit Gurken & Tomaten
 Fresh salad with swirled chanterelles

- 272 **Hausgemachte bayrische Apfelkühle** € 6,80
 in Zimt und Zucker geschwenkt, dazu herrliches Vanilleeis
 homemade bavarian apple fritters, swirled in cinnamon and sugar with vanilla ice
- 273 **Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne** € 6,80
 fresh strawberries with ice cream and whipped cream

*Inklusivpreise – Für Beilagen Änderungen und Teilen von Gerichten auf Zusatzsteller berechnen wir € 1,00
 Price including VAT – change of side dish and splitting dishes on extra plates we charge € 1,00*