

- einfach alpin -

Inspiziert von der Ursprünglichkeit der Berge hat unser Küchenteam die bewährte Qualität von hochwertigen, regionalen Zutaten und Produkten – R65 - zu einer frischen, modernen alpinen Küche, neu interpretiert.

Regionale Küche - die ewige Konstante

Ob denn der Trend hin zur regionalen Küche nicht schon bald wieder vorbei ist? Dies ist eine der häufigen Fragen, die wir uns bei der Entstehung dieser Speisekarte gestellt haben. Eine Frage, die davon ausgeht, dass Trends immer nur kurzfristig sind. Als sei Essen eine reine Mode, ein stetiges Kommen und Gehen, ein ständiges In und Out.

Dabei ist die Antwort doch so einfach: Die regionale Küche ist kein Trend, sie ist die "ewige Konstante" in unserer Esskultur

Aperitif

Champagne Laurent-Perrier Brut	0,10l	€ 9,50
Vitamin <i>SEE</i> / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,50
Vitamin <i>SEE</i> Rosé / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,50
Appléritif Apfel & Rose. Aronia. alkoholfrei Spritzig, saftig, feinherber Geschmack mit einem Hauch von Rosen. Feine Frucht mit Duft nach frischen, ausgereiften Äpfeln mit Rose verfeinert.	0,10l	€ 4,50
Alperitif / der alpine Gin Likör / Tonic Water der fruchtig Herbe	0,15l	€ 7,50



Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

Wir kennzeichnen unsere Regionalität mit



„natural wines“

Der weitestgehende Verzicht auf standardisierte Verfahren und die natürliche Reifung machen die Qualität der **"natural wines"** aus.

Bereits auf dem Weinberg wird biologisch-dynamisch angebaut und gearbeitet, in der weiteren Verarbeitung wird zusätzlich auf die Zugabe von Zucker, Säuren oder Enzymen verzichtet. Gerade das verleiht den Natural Weinen ihren einzigartigen und unverfälschten Geschmack. Sie sind meist lebhafter, souveräner und rassiger als andere Weine. Der Einsatz von Wild- statt Kulturhefen hebt den Fruchtcharakter minder hervor, doch durch die wenigen kontrollierten Eingriffe, wird ein breites Aromenspektrum bewahrt und völlige neue Geschmacksdimensionen erschlossen.

Weissweine

- | | | | |
|------|---|--|-----------|
| | | | Fl. 0,75l |
| 2016 | Gemischter Satz Alte Reben 2016
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich
<i>Pfirsich, exotische Früchte, reife Limonen und Blutorange.
Der Wein wird nur grob gefiltert. Viel Spaß im Glas.</i> | | € 64,00 |
| 2018 | Estoras Cuvee
Weingut Esterhazy / Burgenland / Österreich
<i>Super fruchtiger Weißwein Cuvée aus Pinot Blanc,
Chardonnay & Grüner Veltliner</i> | | € 37,00 |

Rosé

- | | | | |
|------|---|--|---------|
| 2018 | Naked Rosé
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich
<i>„Shake it before drinking“
Komplexe Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren
treffen auf Melisse und verschiedenste Kräuternoten.</i> | | € 43,00 |
|------|---|--|---------|

Rotweine

- | | | | |
|------|---|--|---------|
| 2018 | Zweigelt Alte Reben
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich
<i>Pfeffrige Würze trifft typische Kirschrucht des Zweigelt.</i> | | € 38,00 |
| 2019 | Projekt Nr. 7
Blaufränkisch „Beaujolais“
Weingut Esterhazy / Burgenland
<i>Wahnsinn was man aus Blaufränkisch machen kann.
Erinnert mit Duft und Geschmack nach Himbeeren und
Erdbeeren eher an einen Pinot Noir als an Blaufränkisch.</i> | | € 45,00 |

Orange wine

- | | | | |
|------|--|--|-------------------------|
| 2018 | Orange Punch / Gewürztraminer
Nahetal / Wein Danke
<i>Kreiert von Wein Danke – Umgesetzt vom Demeter Weingut
Fuchs Jacobus. Der perfekte Begleiter für gegrilltes Fleisch,
Hartkäse und für Currygerichte.</i> | | € 51,00
0,10l € 6,80 |
|------|--|--|-------------------------|

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Wir bitten Sie um Verständnis für eventuelle Jahrgangsänderungen und möchten Sie darauf hinweisen, dass einige Weine nur in begrenzter Stückzahl vorhanden sind. Stand Februar 2021

Vorspeisen

Hirse-Rauken Salat
Spargel / Radieserl / Apfel Vinaigrette € 12,00
Milo-rocket salad / asparagus / radish / apple vinaigrette

Ein Hauch von Rauch-Alpenlachs
Meerrettich Parfait / Gurke € 14,00
Smoked alps-salmon / horseradish parfait / cucumber



Bayerisch Beef Tatar € 16,00
Bavarian beef tartar



Suppe

Antdorfer Erdäpfel Suppe € 9,00
Bärlauch / Flusskrebse
Potato soup from "Antdorf" / wild garlic / crayfishes



Vegetarisch / Fische / Krustentiere

Vegane Panko Avocado € 26,00
Süßkartoffel / Tomaten Salsa / Baby Mais
Vegan panko avocado / sweet potato / tomato salsa / baby corn

Schlutzkrapfen € 28,00
Spargel / Aktivkohle / Schalotte / Apfel / Trüffel
Tyrolean noodles / asparagus / charcoal / shallot / apple / truffle

Ostsee in den Alpen € 28,00
Butterfisch Loins / Riesengarnele / Berglinsen Risotto Frühlingslauch
Baltic sea in the alps / butterfish loins / king prawn / lentils risotto / spring onion

Mittenwalder Lachsforelle € 29,00
Blumenkohl Couscous / Kaiserschoten / Kartoffel
Salmon-trout "Mittenwald" / cauliflower couscous / snow peas / potato



Im Beefar zubereitet

Karwendel Lammrücken

Spargel / Wildkräuter Pesto / getrüffelte Würfelkartoffeln

"Karwendel" saddle of lamb

asparagus / wild herb pesto / truffled potato cubes



€ 34,00

Murnauer Kalbsrücken

Portwein Lack / Kirsche / Entenleber Parfait /Kartoffelbrot / Gurken Kresse

"Murnauer" saddle of veal

Portwine sauce / cherry / duck liver parfait / potato bread / cucumber cress



€ 28,00

Münsinger Rinderfilet in Bergwiesenheu gegart

wilder Brokkoli / Bio Grillkartoffel / Trüffel Jus

"Münsinger" beef fillet cooked in hay

wild broccoli / bio grilled potato / truffle jus



€ 36,00

Dry Aged Porterhouse Steak / zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen / 500g

Dry aged Porterhouse steak / fillet and Roastbeef on T-Bone / 500g



€ 44,00*

Für 2 Personen auf Vorbestellung / 24 Std.:

Tomahawk Steak / 1kg Münsinger Rind

For 2 persons: advanced order / 24 hrs.

Tomahawk steak / 1kg "Münsinger" beef

pro Person

per person



€ 48,00*

Für das Porterhouse* und Tomahawk Steak*
berechnen wir einen Aufpreis von € 16,00 pro Person auf die EIBSEE^{3/4}Pension.

Dessert

Schokoladen Savarin / Brombeere / Buchecker-Karamelleis

Chocolate savarin / blackberry / beechnut-caramel ice cream

€ 14,00

Ettaler Joghurt Mousse / Beeren / Melisse / Holunder

"Ettal" yoghurt mousse / berries / balm / elder



€ 12,00

Heimischer Bio Käse / Feigensenf / Trauben

Bio cheese selection / fig mustard / grapes



€ 14,00