

## - 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 SEE / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€	4,50
Vitamin SEE 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  
*Pfirsich, exotische Früchte, reife Limonen und Blutorange.  
Der Wein wird nur grob gefiltert. Viel Spaß im Glas.*



€ 64,00

2018 Estoras Cuvee  
Weingut Esterhazy / Burgenland / Österreich  
*Super fruchtiger Weißwein Cuvée aus Pinot Blanc,  
Chardonnay & Grüner Veltliner*

€ 37,00

### Rosé

2018 Naked Rosé  
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich  
*„Shake it before drinking“  
Komplexe Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren  
treffen auf Melisse und verschiedenste Kräuternoten.*

€ 43,00

### Rotweine

2018 Zweigelt Alte Reben  
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich  
*Pfeffrige Würze trifft typische Kirschfrucht des Zweigelt.*



€ 38,00

2019 Projekt Nr. 7  
Blaufränkisch „Beaujolais“  
Weingut Esterhazy / Burgenland  
*Wahnsinn was man aus Blaufränkisch machen kann.  
Erinnert mit Duft und Geschmack nach Himbeeren und  
Erdbeeren eher an einen Pinot Noir als an Blaufränkisch.*

€ 45,00

### Orange wine

2018 Orange Punch / Gewürztraminer  
Nahetal / Wein Danke  
*Kreiert von Wein Danke – Umgesetzt vom Demeter Weingut  
Fuchs Jacobus. Der perfekte Begleiter für gegrilltes Fleisch,  
Hartkäse und für Currygerichte.*



€ 51,00

0,10l € 6,80

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

## Vorspeisen

---

Geräucherter Alpenlachs  
Meerrettich Parfait / Gurke  
Smoked alps-salmon / horseradish parfait / cucumber



€ 14,00

Bayerisch Beef Tatar  
Bavarian beef tartar



€ 16,00

## Suppe

---

Antdorfer Erdäpfel Suppe  
Bärlauch / Flusskrebse  
Potato soup from "Antdorf" / wild garlic / crayfishes



€ 9,00

## Vegetarisch / Fische / Krustentiere

---

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

Schlutzkrapfen  
Spargel / Aktivkohle / Schalotte / Apfel / Trüffel  
Tyrolean noodles / asparagus / charcoal / shallot / apple / truffle

Loins vom Ostsee Butterfisch in den Alpen  
Riesengarnele / Berglinsen / Frühlingslauch  
Loins of Baltic sea butterfish in the alps / butterfish loins / king prawn / lentils / spring onion

€ 28,00

## Im Beefer zubereitet

---

### Karwendel Lammrücken

Spargel / Wildkräuter Pesto / Rosmarinkartoffeln

"Karwendel" saddle of lamb

asparagus / wild herb pesto / rosemary potatoes



€ 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<sup>3</sup>/<sub>4</sub>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 / grape



€ 14,00