

SCHMIEDHUBERs ABENDKARTE

ab 17:30 Uhr

aperitif

mondino sprizz 0,2l

-dolce vita aus dem chiemgau-

mondino / secco / tonic water / zitrone

7.50 eur

glas „grisecco“ 0,1l

weingut grimm pfalz

4.90 eur

aperol spritz 0,2l

aperol / secco / soda / orange

6.90 eur

lillet vanilla punch 0,2l

lillet blanc / orangensaft / vanille / lebkuchen

7.50 eur

-alkoholfrei-

alpinkracherl 0,2l

enziansirup / verjus frizz / soda / zitrone

7.50 eur

-alkoholfrei-

hugo 0,2l

holunderblüte / minze / alkoholfreier sekt

6.90 eur

vorspeisen

beef tatar vom weiderind
klassisch mariniert / baguette
vorspeise: 18.00 eur
hauptgang: 29.00 eur

argentinische wildgarnelen
rosmarinmilch / wildkräutersalat / lardo / purple curry
13.50 eur

-vegan-
knusprige humusröllchen
bunte blattsalate / rote beete / haselnuss
12.90 eur

-vegan-
tom kha „hed“
rotes curryöl / cocos / Zitronengras / shiitake / kaffirlimette
8.00 eur

rote beete carpaccio
karamelisierter „stuzi“ / walnuss / trüffel
12.50 eur

gebackene leberknödel
rinderbrühe / buntes wurzelgemüse / liebstöckel
7.00 eur

kleiner gemischter salat
blattsalate / gartengurkerl / kräuter-hollunderblüten-dressing
5.50 eur

hauptspeisen

schnitzel „wiener art“ vom strohschwein
pommes frites / kaltgerührte preiselbeeren / zitrone
17.50 eur

bayrische entenkeule „sous-vide“
2erlei knödel / blaukraut/ thymianjus
21.00 eur

zwiebelrostbraten von der rinderlende
bratkartoffeln / zwiebeljus / röstzwiebeln
25.00 eur

feines rehragout
gebratene steinpilz-polenta / selleriepüree / romanesco
22.90 eur

salat mit rinderstreifen
bunte blattsalate / kräuter-hollunderblüten-dressing
18.50 eur

steak von der rinderlende
pommes frites / kräuterbutter / madeirajus
22.50 eur

hauptspeisen

gnocchi alla creme

konfierte tomaten / salbei / parmesan / safran
16.50

gebratenes zanderfilet

kartoffelrösti / rahmsauerkraut / knuspriger speck
21.50 eur

-vegan-

in der schale gebackene süßkartoffel

purple curry / geröstete sesammayo / koriandermilch
15.50 eur

atlantik rotbarbe

fregola sardi / gemüse konfetti / hummerbisque
19.50 eur

großer bunter blattsalat

croutons / gebackener „stuzi“ käse / preiselbeeren / trüffelhonig
16.50 eur

desserts

cappuccino „flambée“
pistazieneis / tonkabohne / kakao
6.50 eur

-vegan-
lauwarmer schokobrownie
popcorn / hibiskus / salted caramel / bananeneiscreme
9.50 eur

grazer „apfelstrudel“
granny smith / sauerkirsche / vanilleeis / kernöl
8.00 eur

wechselnde sorbets & eissorten
pro nocke 2.50 eur
-unsere Servicemitarbeiter geben ihnen gerne Auskunft-

Liebe Gäste,
alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Restaurantleiter und unserem Küchenchef.