

# EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

## Aperitif

Franciacorta DOCG Brut | "Majolini" | Bio | Lombardei 8,50 €

**Spargelcremesuppe** <sup>g</sup>  
Räucherlachs <sup>d</sup> | Bärlauch Öl

9,50 €

**Schrobenhausener Stangenspargel** <sup>g</sup> 

Neue Kartoffeln <sup>g</sup> | zerlassene Butter <sup>g</sup> | Sauce Hollandaise <sup>c,g</sup>

23,00 €

**zur Wahl mit:**

Kleinem Hähnchenschnitzel <sup>aw,c</sup> + 6,80 €

Gegrillter Garnele + 4,00 € / Stück

**Medaillons vom Kalbsfilet** <sup>g</sup>

Spargelragout <sup>g</sup> | Kartoffelrösti

33,00 €

**Langusten Schwanz vom Grill** <sup>g,b</sup>

Grenaillekartoffel | wilder Brokkoli <sup>g</sup> | Kräuterbutter <sup>g</sup>

39,00 €





## WEIN EMPFEHLUNG

2024 Pfefferer IGT   Goldmuskateller   Kellerei Schreckbichl   Südtirol 0,1 l	5,90 €
2024 Les Sardines Catalanes   Domaine Lafage   Perpignan   Frankreich 0,1 l	5,20 €
2024 Schräglage rosé   Dr. Bassermann-Jordan   Pfalz   Deutschland 0,1 l	5,20 €
2022 Big John   Rotwein Cuvée   Scheiblhofer   Burgenland   Österreich 0,1 l	7,50 €
2024 Pèppoli   Chianti classico   Gallo Nero   Antinori   Italien 0,1 l	7,80 €

## VORSPEISEN

<b>Ziegenkäse</b> <sup>g</sup> gegrillt  Balsamico   Honig   gehackte Nüsse <sup>sw,am,spi,sh</sup>	12,00 €
<b>Urkarotten Tatar</b>  Bulgursalat „Tabouleh“   Kresse Mix	12,00 €
<b>Vitello Forello</b> Kalbfleisch   Rauchforellencreme <sup>d,g</sup>   gebackene Kapern	14,00 €
<b>Ingwergebeizter See Saibling</b> <sup>d</sup> Limetten Dip <sup>g</sup>   marinierte Ringelbete	14,00 €
<b>Gegrillte Jakobsmuscheln</b> <sup>g,b,l</sup> Fregola Sarda <sup>aw</sup>   Basilikum-Bärlauchcreme <sup>g</sup>	16,00 €
<b>Getrüffelte Cremesuppe vom Knollensellerie</b> <sup>g,i</sup>    Dinkelpop <sup>aw</sup>	8,50 €
<b>Rösttomatensuppe</b>  Pesto	9,00 €
<b>Theodor´s Fischbouillon</b> Gemüse   Safran   Edelfischfilets <sup>d,i,A1,l,b</sup>	12,00 €





## SALATE

<b>Beilagen Salat</b> <sup>c,j</sup>  Zupfsalate   Tomaten   Gurken   Karotte	6,80 €
<b>Frühlings Salat</b> <sup>c,j</sup>  Kichererbsen   Radieschensprossen   Kürbiskerne   Kresse	13,00 €
<b>Green Power</b> <sup>c,j</sup>  Spinat-Rucola Salat   Avocado   Gurke   Dinkelpop <sup>aw</sup>	14,00 €
<b>Romana Salat</b>  Parmesan Dressing <sup>g,c</sup>     gebackene Kapern   Croutons <sup>aw</sup>	14,00 €

### Zur Wahl mit:

Ochsenfetzen <sup>g</sup>	8,00 €
Gegrillter Riesengarnele <sup>g,b</sup>	4,00 € / Stück




## PASTA & VEGETARISCH

<b>Fettuccine</b> <sup>c,g,aw</sup>  Olivenöl   Kirschtomaten   Rucola   Parmesan <sup>g</sup>	14,00 €
<b>Auberginen Ravioli</b> <sup>aw,c,g</sup>  geschmolzene Tomaten   Babyspinat   Parmesan <sup>g</sup>	16,00 €
<b>Gemüse-Kichererbsen Curry</b> <sup>kn,i</sup>  Kokos   Duftreis   Koriander	17,00 €
<b>Kartoffel - Gnocchi</b> <sup>c,g</sup>  Pilzragout <sup>g,i</sup>   gemischter Salat <sup>c,j</sup>   Parmesan <sup>g</sup>	19,00 €

## PINSA ROMANA

Unser Pinsateig besteht aus verschiedenen Mehlarnten:  
Weizen-, Soja-, Gerste- und Reis-Mehl.

Diese Zusammensetzung, ihr 80%iger Wasseranteil, weniger Salz und eine Gehzeit von bis zu 72 Stunden macht die PINSA deutlich bekömmlicher als die klassische Pizza.

<b>Pinsa Pane</b>  Olivenöl   Rosmarin   Meersalz	7,00 €
<b>Pinsa Margherita</b>  Tomatensugo   Mozzarella <sup>g</sup>	10,00 €
<b>Pinsa Verdure</b>  Ricottacreme <sup>g</sup>   Gemüse   Mozzarella <sup>g</sup>	13,00 €
<b>Pinsa Salsiccia</b> Tomatensugo   scharfe Salsiccia <sup>S,o,p</sup>   Mozzarella <sup>g</sup>	15,00 €
<b>Pinsa Prosciutto</b> Tomatensugo   Rucola   Rohschinken <sup>S,o,p</sup>   Mozzarella <sup>g</sup>	15,00 €
<b>Pinsa Elsass</b> Ricottacreme <sup>g</sup>   Speck <sup>S,o,p</sup>   Junglauch   Mozzarella <sup>g</sup>	15,00 €
Aufpreis für glutenfreien Pinsaboden	3,00 €

**Gerne können Sie sich auch ihre eigene Pinsa kreieren.  
Fragen Sie unsere Service-Mitarbeitenden nach den verfügbaren  
Toppings.**

## VON DER WEIDE

<b>Tutzinger Meerrettich-Senf Schnitzel</b> <sup>g,S,aw,c,i</sup> Röstkartoffel <sup>g</sup>   Beilagen Salat <sup>c,j</sup>	19,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>g,Al,aw,i</sup> Röstkartoffeln <sup>g</sup>   Bohnengemüse <sup>g</sup>	25,00 €
<b>Ochsenfetzen „Stroganoff“</b> <sup>g,Al,i</sup> Butterspätzle <sup>c,g,aw</sup>   Brokkoli <sup>g</sup> Egerling   Gewürzgurke <sup>j</sup>   Bete   Sauerrahm <sup>g</sup>   Röstzwiebel <sup>aw</sup>	25,00 €
<b>Kotelette vom Duroc Schwein</b> <sup>g</sup> Kartoffel-Romana-Gröstl   Pesto <sup>g</sup>	26,00 €
<b>Lammrücken</b> <sup>g,Al,i</sup> Frühlingsgemüse <sup>g,i</sup>   Bärlauch Soße   Salbeikartoffeln	29,00 €
<b>Rinderfilet Steak</b> <sup>g</sup> Pommes frites   frisches Gemüse <sup>g</sup>   Kräuterbutter <sup>g</sup>	39,00 €

## AUS FLUSS UND MEER

<b>Ganzer Bachsaibling</b> <sup>d,g</sup> Forellenzucht / Weilheim Kartoffeln <sup>g</sup>   Beilagen Salat <sup>j,c</sup>	25,00 €
<b>Lachsforellenfilet</b> <sup>d,g</sup> Forellenzucht / Weilheim Petersilienkartoffel <sup>g</sup>   Saisongemüse <sup>g</sup>	26,00 €
<b>Doradenfilet</b> <sup>g,d</sup> Basmatireis   Tomaten Chutney <sup>kn,g</sup>   Gemüse <sup>g</sup>	27,00 €

### Taste of Tutzing

#### Rinderlendensteak <sup>g</sup>

serviert mit Pommes frites | Saisongemüse <sup>g</sup> oder Beilagen Salat <sup>c,j</sup>  
Chimichurri <sup>kn</sup> | Cocktail Dip <sup>g</sup> | Limette  
27,00 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Schnitzel Wiener Art von der Hähnchenbrust</b> <sup>g,aw,c</sup> Pommes frites	9,00 €
<b>Frisch gekochte Bandnudeln</b> <sup>g,aw,c</sup> Tomatensoße   Parmesan <sup>g</sup>	9,00 €
<b>Panierte Fischfingers</b> Remoulade <sup>g,aw,c</sup>   Petersilienkartoffel <sup>g</sup>	9,00 €
<b>Pinsa Margherita</b> <sup>g,aw,f,ag</sup> Tomatensoße   Mozzarella <sup>g</sup>	10,00 €

## DESSERT

<b>Affogato</b>  Espresso   Bourbon Vanilleeis <sup>c,g</sup>	6,50 €
<b>„Retro“ Liebe</b>  Bourbon Vanilleeis <sup>c,g</sup>   heiße Himbeeren	7,50 €
<b>Thailändische Papaya &amp; Mango</b>  Zitronensorbet   Kokos Chips	9,00 €
<b>Topfenstrudel</b> <sup>g,c,aw</sup>  Vanillesoße <sup>c,g</sup>   gemischte Beeren	9,00 €
<b>Amarettini Panna Cotta</b> <sup>g,aw</sup>  karamalisierte Feige   Himbeeren	9,00 €
<b>Schokoladen Mousse</b> <sup>c,g</sup>  Minze	9,00 €

## SPEISE-EIS-AUSWAHL

Vanille <sup>g,c</sup> | Schokolade <sup>g,c</sup> | Pistazie <sup>g,c</sup> | weiße Schokolade <sup>g,c,sw</sup> | Joghurt <sup>g,c</sup>  
Himbeersorbet | Zitronensorbet pro Kugel 1,80 €

Wählen Sie Ihr Topping: Schokosoße <sup>g</sup> oder Erdbeersoße gratis

Gerne berät Sie unser Serviceteam in der Zusammenstellung.

## ALLERGENE

aw = Weizen, ar = Roggen, ag = Gerste, ah = Hafer, ad = Dinkel, ak = Kamut oder Hybridstämme, al = mit Alkohol  
b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch  
h = Schalenfrüchte, am = Mandel, sh = Haselnüsse, sw = Walnüsse, sc = Cashewnüsse, spe = Pecannüsse  
spa = Paranüsse, spi = Pistazie, sm = Macadamianüsse, sq = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, K = Lupine  
kn = Knoblauch, l = Weichtiere, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Sesamsamen S= Schweinefleisch  
R = Rindfleisch