

# MENÜEMPFEHLUNG

## Aperitif

2020er Blanc de blanc | Winzersekt | Weingut Thörle | Rheinhessen 8,00 €

### Thunfisch Tataki <sup>g,d</sup>

Rucola-Spinat Pesto <sup>g</sup> | Tomaten-Bulgur Salat

\*\*\*

### Saltimbocca vom Kalb

Gnocchi <sup>g,aw</sup> | Brokkoli <sup>g</sup> | italienischer Rohschinken <sup>S,o,p</sup> | Salbei

\*\*\*

### Schokoladenmousse <sup>g,c</sup>

Beeren | Minze

40,00 €

## GOURMET GERICHT

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

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

39,00 €

## WEIN EMPFEHLUNG




2023 Happenbacher Rote Steige | Riesling | Sabrina Roth | Württemberg 0,1 l 6,50 €

2023 Lagrein Kretzer Rosato <sup>m</sup> | Südtirol DOC "Muri Gries" 0,1 l 6,50 €




2022 Big John | Rotwein Cuvée | Scheiblhofer | Burgenland | Österreich 0,1 l 7,50 €

2022 St. Daniel | Pinot Nero | Kellerei Schreckbichl | Südtirol 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>Quinoa-Urkarotten Tatar</b>  gegrillte Zucchini   Kresse Mix	12,00 €
<b>Garnelenpflanzerl</b> <sup>d,b,kn</sup> Rucola Spinat Pesto <sup>g</sup>   Safrancreme <sup>g</sup>	14,00 €
<b>Vitello Forello</b> Kalbfleisch   Rauchforellencreme <sup>d,g</sup>   gebackene Kapern	14,00 €
<b>Geflügelkraftbrühe</b> Pfannkuchenstreifen <sup>g,c,i,aw</sup>	7,50 €
<b>Getrübte Cremesuppe vom Knollensellerie</b> <sup>g,i</sup>    Dinkelpop <sup>aw</sup>	8,50 €




## SALATE

<b>Beilagen Salat</b> <sup>c,j</sup>  Zupfsalate   Tomaten   Gurken   Karotte	6,80 €
<b>Bunter Marktsalat</b> <sup>c,j</sup>  Kichererbsen   Gemüsechips   Kürbiskerne	12,00 €
<b>Zupfsalat</b> <sup>c,j</sup>  Granatapfel   Bulgur <sup>aw</sup>   Hirtenkäse <sup>g</sup>	13,00 €

### Zur Wahl mit:

Ochsenfetzen <sup>g</sup>	7,00 €
Gegrillte Riesengarnele <sup>g,b</sup>	3,50 € / Stück




## VEGETARISCH

<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>Rotwein geschmorte Ochsenbackerl</b> <sup>i,al</sup>	Kartoffelstampf <sup>g</sup>   Gemüse <sup>g</sup>	23,00 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>g,aw,i</sup>	Röstkartoffeln <sup>g</sup>   Bohnengemüse <sup>g</sup>	25,00 €
<b>Hirschrücken</b> <sup>g,i</sup>	Wirsing á la Creme <sup>g</sup>   Ringelbete   Butterspätzle <sup>c,g,aw</sup>	27,00 €
<b>Kalbsfiletmedaillons</b> <sup>g</sup>	Butterspätzle <sup>c,g,aw</sup>   Rahmpilze <sup>g,i,kn</sup>   frisches Gemüse <sup>g</sup>	33,00 €

## AUS FLUSS UND MEER

<b>Filet vom See Saibling</b> <i>krossgebraten</i> <sup>d,g</sup>	frisches Gemüse <sup>g</sup>   Petersilienkartoffeln <sup>g</sup>	25,00 €
<b>Riesengarnelen</b> <sup>g,b</sup>	Basmatireis   Tomaten Chutney <sup>kn,g</sup>   Gemüse <sup>g</sup>	27,00 €
<b>Gegrilltes Doradenfilet</b> <sup>g</sup>	Petersilienkartoffel <sup>g</sup>   Beilagen Salat <sup>c,j</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 <sup>i</sup>   Parmesan <sup>g</sup>	9,00 €
<b>Panierte Fischfingers</b> Remoulade <sup>g,aw,c,d</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>Pistazien Duett</b>  Creme brûlée <sup>g,c</sup>   Pistazieneis <sup>g,c,spi</sup>	9,00 €
<b>Ofenfrische Obst Tarte</b> <sup>g,c,aw</sup>  Bourbon Vanilleeis <sup>g,c</sup>	9,00 €
<b>Mousse au Chocolate</b> <sup>c,g</sup>  Beeren   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 1,50 €
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