

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Aperitif

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

Drei gegrillte Garnelen ^{g,b}

Tomaten-Mango-Chutney | Tabouleh Salat | Koriander

16,00 €

Tagliarini „Nero“ ^{aw,c,g}

Meeresfrüchte ^{b,d,l} | Tomaten Sugo

21,00 €

„Asia“ Schweinebauch & Garnele ^{g,b}

Süßkartoffel Püree ^g | grüner Spargel ^g

Soja | Sesam | Koriander

23,00 €

Langusten Schwanz vom Grill ^{g,b}

Grenaillekartoffel | wilder Brokkoli ^g | Kräuterbutter ^g

39,00 €





WEIN EMPFEHLUNG

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

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





SALATE

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

Zur Wahl mit:

Ochsenfetzen ^g	8,00 €
Gegrillter Riesengarnele ^{g,b}	4,00 € / Stück




PASTA & VEGETARISCH

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

PINSA ROMANA

Unser Pinsateig besteht aus verschiedenen Mehllarten:
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.

Pinsa Pane  Olivenöl Rosmarin Meersalz	7,00 €
Pinsa Margherita  Tomatensugo Mozzarella ^g	10,00 €
Pinsa Verdure  Ricottacreme ^g Gemüse Mozzarella ^g	13,00 €
Pinsa Salsiccia Tomatensugo scharfe Salsiccia ^{S,o,p} Mozzarella ^g	15,00 €
Pinsa Prosciutto Tomatensugo Rucola Rohschinken ^{S,o,p} Mozzarella ^g	15,00 €
Pinsa Elsass Ricottacreme ^g Speck ^{S,o,p} Junglauch Mozzarella ^g	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

Tutzing Meerrettich-Senf Schnitzel ^{g,S,aw,c,i} Röstkartoffel ^g Beilagen Salat ^{c,j}	19,50 €
Zwiebelrostbraten ^{g,Al,aw,i} Röstkartoffeln ^g Bohnengemüse ^g	25,00 €
Ochsenfetzen „Stroganoff“ ^{g,Al,i} Butterspätzle ^{c,g,aw} Brokkoli ^g Egerling Gewürzgurke ^j Bete Sauerrahm ^g Röstzwiebel ^{aw}	25,00 €
Lammrücken ^{g,Al,i} Frühlingsgemüse ^{g,i} Bärlauch Soße Salbeikartoffeln	29,00 €
Entrecôte 250 g ^g Pommes frites Chimichurri ^{kn} Beilagen Salat ^{c,j}	33,00 €
Rinderfilet Steak ^g Pommes frites frisches Gemüse ^g Kräuterbutter ^g	39,00 €

AUS FLUSS UND MEER

Ganzer Saibling <i>Forellenzucht / Weilheim</i> ^{d,g} Butterkartoffeln ^g Beilagen Salat ^{j,c}	25,00 €
Lachsforellenfilet <i>Forellenzucht / Weilheim</i> ^{d,g} Petersilienkartoffel ^g Saisongemüse ^g	26,00 €
Doradenfilet ^{g,d} Basmatireis Tomaten Chutney ^{kn,g} Gemüse ^g	27,00 €

Taste of Tutzing

Rinderlendensteak ^g

serviert mit Pommes frites | Saisongemüse ^g oder Beilagen Salat ^{c,j}

Chimichurri ^{kn} | Cocktail Dip ^g | Limette

27,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel Wiener Art von der Hähnchenbrust ^{g,aw,c} Pommes frites	9,00 €
Frisch gekochte Bandnudeln ^{g,aw,c} Tomatensoße Parmesan ^g	9,00 €
Panierte Fischfingers Remoulade ^{g,aw,c} Petersilienkartoffel ^g	9,00 €
Pinsa Margherita ^{g,aw,f,ag} Tomatensoße Mozzarella ^g	10,00 €

DESSERT

Affogato  Espresso Bourbon Vanilleeis ^{c,g}	6,50 €
„Retro“ Liebe  Bourbon Vanilleeis ^{c,g} heiße Himbeeren	7,50 €
Thailändische Papaya & Mango  Zitronensorbet Kokos Chips	9,00 €
Topfenstrudel ^{g,c,aw}  Vanillesoße ^{c,g} gemischte Beeren	9,00 €
Amarettini Panna Cotta ^{g,aw}  karamalisierte Feige Himbeeren	9,00 €
Schokoladen Mousse ^{c,g}  Minze	9,00 €

SPEISE-EIS-AUSWAHL

Vanille ^{g,c} | Schokolade ^{g,c} | Pistazie ^{g,c} | weiße Schokolade ^{g,c,sw} | Joghurt ^{g,c}
Himbeersorbet | Zitronensorbet pro Kugel 1,80 €

Wählen Sie Ihr Topping: Schokosoße ^g 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