

# EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

## Aperitif

Franciacorta DOCG Brut | “Majolini” | Bio | Lombardei

8,50 €

**Portion rösche Bauernente**  
Kartoffelknödel <sup>g,aw</sup> | Apfelblaukraut

24,00 €

**Hirschgeschnetzeltes**  
Butterspätzle <sup>c,g,aw</sup> | Portobello Pilz | Brokkoli <sup>g</sup> | Wildpreiselbeeren

29,00 €

## WEIN EMPFEHLUNG

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2024 Fira Bianco   Sartori de Verona   Garganega   Italien 0,1 l        | 5,90 € |
| 2023 Carl Loewen   Riesling Alte Reben   Mosel   Deutschland 0,1 l      | 6,50 € |
| 2025 Tramari Rosé de Primitivo   San Marzano   Apulien   Italien 0,1 l  | 5,20 € |
| 2020 Baron de Ley   Tempranillo   Rioja   Spanien 0,1 l                 | 7,80 € |
| 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>Vitello Forello</b> Kalbfleisch   Rauchforellencreme <sup>d,g</sup>   gebackene Kapern                                                                                            | 14,00 € |
| <b>Rindercarpaccio</b> Parmesan <sup>g</sup>   Trüffelmayonnaise <sup>g</sup>                                                                                                        | 15,00 € |
| <b>Gegrillte Garnelen</b> <sup>b,g</sup> Tomaten-Mango-Chutney                                                                                                                       | 15,00 € |
| <b>Räucherlachs &amp; Avocado</b> <sup>d</sup> Heidelbeeren   Kräutermix                                                                                                             | 15,00 € |
| <b>Rote Bete Meerrettich Suppe</b> <sup>g,i</sup>                                                   | 8,00 €  |
| <b>Hokkaido Kürbis-Ingwer Suppe</b> <sup>g</sup>    sterisches Kernöl                             | 9,00 €  |
| <b>Theodor's Fischbouillon</b> Gemüse   Safran   Edelfischfilets <sup>d,i,Al,l,b</sup>                                                                                               | 12,00 € |

## SALATE

|                                                                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Beilagen Salat</b> <sup>c,j</sup>  Zupfsalate   Tomaten   Gurken   Karotte                     | 6,80 €  |
| <b>Green Power</b> <sup>c,j</sup>  Spinat-Rucola Mix   Avocado   Gurke   Dinkel pop <sup>ad</sup> | 14,00 € |
| <b>Herbstsalat</b> <sup>c,j</sup>  gegrillter Portobello Pilz   Feige   Kürbiskerne               | 16,00 € |

### Zur Wahl mit:

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

## PASTA & VEGETARISCH

|                                                                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Auberginen Ravioli</b> <sup>aw,c,g</sup>  geschmolzene Tomaten   Babyspinat   Parmesan <sup>g</sup>                     | 17,00 € |
| <b>Rote Bete Schlutzkrapfen</b>  <sup>i,aw,c,g</sup> Parmesan   karamellisierte Haselnuss                                  | 18,00 € |
| <b>Fettuccine</b> <sup>c,g,aw</sup>  rahmige Pilze <sup>g,Al</sup>   Parmesan <sup>g</sup>   Beilagen Salat <sup>c,j</sup> | 21,00 € |
| <b>Tagliatelle „Nero“</b> <sup>c,g,aw</sup> Meeresfrüchte <sup>b,d</sup>   Tomaten Sugo                                                                                                                     | 21,00 € |

## 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.

|                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <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>Schweinsschnitzel „Wiener Art“</b> <sup>g,aw,c</sup> Röstkartoffel <sup>g</sup>   Beilagen Salat <sup>c,j</sup>  | 19,50 € |
| <b>Gesottener Tafelspitz</b> <sup>i</sup> Wurzelwerk <sup>i</sup>   Petersilienkartoffel <sup>g</sup>   Meerrettich | 22,00 € |
| <b>Saltimbocca von der Kalbslende</b> <sup>g,S</sup> Fettucchine <sup>g,aw,c</sup>   Bimi <sup>g</sup>              | 29,00 € |
| <b>Lammrücken</b> <sup>g</sup> Hülsenfrucht Chili   ofengegarte Kartoffeln                                          | 32,00 € |
| <b>Rinderfiletsteak</b> <sup>g</sup> buntes Gemüse <sup>g</sup>   Pommes frites   Kräuterbutter <sup>g</sup>        | 36,00 € |

## AUS FLUSS UND MEER

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kabeljau Filet</b> <sup>d,g</sup> rote Linsen   Butterkartoffel <sup>g</sup>   Senfsoße <sup>g</sup> | 28,00 € |
| <b>Krosses Lachsfilet</b> <sup>g,d</sup> Tomaten-Kartoffelgulasch   wilder Brokkoli <sup>g</sup>        | 28,00 € |

### 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>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>Zwetschgen Tarte</b> <sup>c,g,aw</sup> Bourbon Vanilleeis <sup>c,g</sup>                                                                                              | 9,00 € |
| <b>Topfenstrudel</b> <sup>g,c,aw</sup>  Vanillesoße <sup>c,g</sup>   gemischte Beeren | 9,00 € |
| <b>Kokos Panna Cotta</b> <sup>g,aw</sup>  Mango Sorbet                                | 9,00 € |
| <b>Schokoladen Mousse</b> <sup>c,g</sup>  Minze                                       | 9,00 € |

## EISCREME-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> |                  |
| Mango Sorbet                                                                                                                               | 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