

ISARFEIN

RESTAURANT

TISCHGEDECK

<i>ab zwei Personen</i>	TISCHGEDECK	P.P. 4.9
	<i>Honey whipped Butter Brotkorb</i>	
	WEINBEGLEITUNG	P.P. 12.5
<i>ab zwei Personen</i>	<i>Prosciutto di Parma Gran Riserva Antipasti Grissini & Aufstrich Honey whipped Butter Brotkorb</i>	

VORSPEISEN

3 STÜCK FIN DE CLAIRE AUSTERN	
<i>Schalottenvinaigrette Zitrone Austernbrot</i>	
	15.5
+ JEDE WEITERE AUSTER	5.5
ISARFEIN SALAT 	
<i>Blattsalat Croûtons Gemüse der Saison karamellierte Nüsse Hausdressing</i>	
	14.5
ROTE BEETE CARPACCIO 	
<i>Burrata Rucola karamellierte Nüsse Croutons</i>	
	16.8
BIO BEEF TATAR 120G	
<i>Wachtelspiegelei Trüffelcrème Bayrische Kresse Brot</i>	
	19.5
+ 10G KAVIAR SHOT	16.0
KÜRBIS FALAFELBÄLLCHEN 	
<i>Blattspinatsalat Hokkaidokürbis Croûtons Sesamdressing</i>	
	15.5

SUPPEN

THAI-CURRY-SUPPE	14.8
<i>gebackener Softshellcrab Sprossen Karotten-Grapefruitsalat</i>	
LEBERKNÖDELSUPPE	11.5
<i>Rinderconsommé Schnittlauch Wurzelgemüse</i>	

ZWISCHENGERICHT

ENTENRAVIOLI	
<i>Pastinakenpüree Vanillekarotten Pedro Ximenz Jus</i>	
	22.5
FLAMMKUCHEN 	
<i>Birne Blauschimmelkäse Walnuss Creme Fraîche</i>	
	18.5
FLAMMKUCHEN	
<i>Prosciutto di Parma Gran Riserva Hokkaidokürbis Pimientos</i>	
	18.5
GÄNSELEBER	
<i>Sellerie-Apfelpüree & glasierte Äpfel Portweinjus</i>	
	35.0
GEBACKENE CALAMARI	
<i>Grapefruitcarpaccio Trüffelcreme Kräutersalat</i>	
	18.0
GAMBAS AL PIL PIL	
<i>6 Garnelen in Knoblauch-Chiliöl mit Limetten Chili-Mayonnaise Wurzelbaguette</i>	
	22.5

ISARFEIN

RESTAURANT

FLEISCH

HIRSCHGULASCH

Briocheknödel | Speckrahmwirsing
Preiselbeeren 26.5

SCHWEINEBÄCKCHEN

in Dunkelbier geschmort | Senfsaat
Schmorgemüsepuree | bunte Karotten 24.5

RINDERFILET

Trüffeljus | Frühlingsslauch | getrüffeltes
Kartoffelpüree 59.0

+ 10G KAVIAR SHOT 16.0

+ "ROSSINI" GÄNSELEBER 16.0

FLANKSTEAK 200G

Spitzpaprika-Cashewcreme | Pimientos
Balsamicojus | Gemüsechips 25.5

RIB EYE 250G

Blumenkohl geröstet & Creme
Karotte | Pfefferjus 42.0

VEGETARISCH

GNOCCHI

im Kürbisrahm | Hokkaidokürbis | Kürbiskerne
frittiertem Rucola und Öl | Picandou 21.5



FISCH

HEIMISCHE FORELLE

à la Minute heiß geräuchert in unserem
eigenen Räucherofen (15min)
Beilagensalat | Bratkartoffeln
Meerrettich | Zitrone 29.5

WOLFSBARSCHFILET

Perlgraupenrisotto | Nussbitterschaum
Rucolaöl | Bunter Karottensalat 37.5

DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Früchten 9.5

CRÈME BRÛLÉE

Gewürzorangencarpaccio 9.5

SCHOKOLADEN GATEAU MIT FLÜSSIGEM KERN

Zwetschgenröster | Pistazieneis 11.5

MARILLENKNÖDEL

Beerenragout | Briochebrösel 10.5

SORBETVARIATION

Pfirsich | Zitrone | Cassis 10.5



Dinner für Zwei

Bayrische Haxn (1,4 kg)
mit Serviettenknödel, Kräutersalat
und Bierjus
25 Euro p.P.

Seezunge im Ganzen
mit Creme und Blattspinat, neuen
Kartoffeln und Beurre Blanc
69 Euro p.P.

Chateaubriand (450g)
mit getrüffeltem Kartoffelpüree, Gemüse
und Demi-Glacé
oder T-Bone Steak (1kg)
65 Euro p.P.

Ente in 2 Gängen serviert
1.Gang Ente am Tisch tranchiert, Brust mit
Kartoffelrösti, Blaukraut und Orangenjus
2.Gang Entenkeulen mit Feldsalat, Speck,
Croutons
49 Euro p.P.

Menü

VORSPEISE

Spargelcremesuppe
mit Croutons & Kräuteröl

12,50 Euro

ZWISCHENGANG

Spargelprimavera
weißer & grüner Spargel, Parmesan,
Olivenöl & Kerbel

15,50 Euro

HAUPTGANG

Spargelrisotto
mit Belkernknolle und Wildkräutersalat

23,90 Euro

**Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce
Hollandaise oder Butter**

19,50 Euro

- | | |
|------------------------------------|------------|
| + Räucherlachs | 9,50 Euro |
| + Rinderfilet (120g) | 19,00 Euro |
| + Proscuitto di Parma Gran Reserva | 9,50 Euro |
| + 3 Garnelen | 11,50 Euro |

