

# Der Küchenchef

empfiehlt

## Vorspeisen & Suppen

<b>Pastinakencremesuppe</b> / Perlhuhn / Trüffel / Kartoffelchip	8,50 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> / Hausgemachter Leberknödel / Gemüsestreifen / Schnittlauch	6,50 €
<b>Duett vom Sellerie</b> / Sellerie-Mousse / gebratener Staudensellerie / Apfel / Maronen <b>VEGETARISCH</b>	9,50 €

## Hauptspeisen

<b>Waldpilzrisotto</b> / Kräuterpesto / Trüffel / Parmesan / confierte Tomaten <b>VEGETARISCH</b>	16,50 €
<b>Bayerische Käseknödel</b> / Krautsalat / Nussbutter / Petersilie <b>VEGETARISCH</b>	13,50 €
<b>Hummer - Ravioli</b> / 3 Garnelen / Karottenpüree / Junger Blattspinat / Hummersoße	28,50 €
<b>Zander</b> / zweierlei Tagliatelle / Weißweinschaum / roter Babymangold	24,50 €
<b>Hirschgulasch</b> / Hausgemachte Butterspätzle / glasierter Rosenkohl / Preiselbeeren	26,50 €
<b>Sauerbraten vom Rind</b> / Brezenknödel / Rahmwirsing	19,50 €
<b>Rinderfilet</b> (180 Gramm) Erbsenpüree / Rinderjus / Karotten / Kräuterseitlinge	34,50 €
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> gefüllt mit Honigschinken und Tegernseer Bergkäse / Röstkartoffeln / Salat	24,50 €

## Nachtisch!

<b>Birnenbisquit</b> / Weißes Schokoladenmousse / Rotweibirne / Vanilleeis	9,50 €
<b>Nougatmousse</b> / Sorbet von der Passionsfrucht / Blutorange	7,50 €

Nichts Gutes mehr verpassen:

[www.michaeligarten.de/newsletter](http://www.michaeligarten.de/newsletter)



# Das gibt's immer!

## Suppe, Vorspeisen & leichte Gerichte

<b>Unsere Fischsuppe „Bouillabaisse“</b> mit Knoblauchbaguette	12,00 €
<b>Variation vom Lachs und Garnele</b> / Gebratene Avocado / Kräutersalat	13,50 €
<b>Almochsen-Carpaccio</b> / Zitronencreme / Tegernseer Bergkäse / Rucola	13,00 €
<b>Jausenbrettl</b> / Honigschinken / Wacholderschinken / schwarzgeräuchertes & feurig gewürztes Wammerl / Steirischer Kren / Bergkäse / Bauernbrot	13,50 €

## Salate

<b>Kleiner Beilagensalat</b> / Tomate / Gurke <b>VEGETARISCH</b>	4,00 €
<b>Wintersalat</b> / geröstet Streifen vom Vinschgerl / Walnuss / Orange <b>VEGETARISCH</b>	7,50 €
<b>Michaeligarten Superfood-Salat</b> / junger Spinat / Brokkoli / Blaubeeren / kaltgerührte Cranberries / Rosa Grapefruit / Pinienkerne / Chia-Linsenbällchen <b>VEGAN</b>	15,50 €
<b>Krautsalat</b> / gerösteter Speck	4,00 €

## Hauptspeisen

<b>Spinatknödel</b> / braune Butter / Tegernseer Bergkäse <b>VEGETARISCH</b>	13,50 €
<b>Ganze gegrillte Tegernseer Forelle</b> / Mandelrahmspinat / Petersilienkartoffel	19,50 €
<b>Gebratene Kalbsleber</b> / Röstzwiebeln / Apfel / Kartoffelpüree	17,50 €
<b>Kälberne Fleischpflanzerl</b> / Rahmwirsing / Kartoffelpüree	14,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit ...</b>	
... Röstkartoffeln und Beilagensalat	23,00 €
... Kartoffel-Gurken-Salat	18,50 €
... großem Blattsalat	18,50 €
<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende</b> (220 Gramm)	
Röstkartoffeln / Rinderjus / Perlzwiebeln / Speckbohnen	28,50 €
<b>Krustenbraten vom Strohschwein</b>	
Kartoffelknödel / Krautsalat / Dunkelbiersoße (gibt es mittags und abends)	14,00 €

## Nachspeisen

<b>Apfelkücherl</b> / Zimt / Vanille / marinierte Beeren	6,50 €
--	--------

Weitere süße Köstlichkeiten finden Sie in unserer Dessertkarte.