

## Corbeilles à pains


Brot | Gepickelte Cipollini | Butter 8 €  
Bread | Pickled Cipollini | Butter

## Entrées

Vorspeise / Starters

Steinpilz Paté | Preiselbeeren | Brotchips | Haselnuss  18 €  
Porcini Mushroom Paté | Cranberries | Bread Crisps | Hazelnuts

Gräfelting Salate | Tofu | Rote Bete | Winter Gemüse   22 €  
Gräfelting Salad | Tofu | Beetroot | Winter Vegetables

Kalt geräucherter Saibling | Kartoffeln | Gurkenvinaigrette  24 €  
Cold Smoked Char | Potatoes | Cucumber Vinaigrette

Flammlachsforelle | Sauerkraut | Croutons 24 €  
Schnittlauch Crème Fraîche   
Flamed Salmon-Trout | Sauerkraut | Croutons  
Chive Crème Fraîche

Herzhafter French Toast | Roastbeef | Trüffel-Comte Crème 30 €  
Savory French Toast | Roastbeef | Truffle-Comte Cream

Handgeschnittenes Tatar | Pommes Frites | Blatt- & Kräuter Salat 28 €  
Handcut Beef Tartare | French Fries | Leaf & Herb Salad

## Plat Principal

Hauptgänge / Main Course


Caesar Salat | Croûtons | Parmesan 18 €  
Caesar Salad | Croûtons | Parmesan Cheese

Wahlweise mit ...  
Choice of ...

Lachsforelle 43 €  
Salmon Trout

Kikok Hühnerbrust 39 €  
Kikok Chicken Breast

Gratiniertes Ziegenkäse & Honig 36 €  
Gratinated Goat's Cheese & Honey

Geröstetes Einkorn Risotto | Scharfer Gemüse Salat  26 €  
Zitronen Crème  
Roasted Einkorn Risotto | Spicy Vegetable Salad | Lemon Cream

Tagliatelle | Trüffelrahm | Schwarzer Trüffel   34 €  
Tagliatelle | Creamy Truffle Sauce | Black Truffle

Ravioli von Rote Bete 30 €  
Meerrettich-Champagner Schaum    
Beetroot Ravioli | Horseradish-Champagne Foam

Seeforelle | Sellerie Püree | Mandelschmelze | Spinat Salat  48 €  
Sea Trout | Celeriac Puree | Almond Melt | Spinach Salad

Rinderfilet 200g | Gebratenes Gemüse | Sauce Béarnaise 60 €  
Pommes Frites  
Beef Tenderloin 200g | Sautéed Vegetables | Sauce Béarnaise  
French Fries

Dry Aged Entrecôte 300g | Blattspinat | Café de Paris Butter 60 €  
Pommes Dauphine   
Dry Aged Entrecôte 300g | Spinach | Café de Paris Butter  
Pommes Dauphine

### Délice sharing Special ab zwei Personen:

Bayerische Bauernente à l'Orange  pro Person 48€  
Bavarian Farmers Duck à l'Orange per person 42€  
Enten Brust und Keule | Orangen-Enten Jus | Navetten | Pommes Tartiflette  
Duck Breast and Leg | Orangen-Duck Jus | Baby Turnips | Pommes Tartiflette



## Délice Classics

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche 20 €  
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Kikok Hühnerbrust | Morchelrahm Soße | Kartoffelpüree 46 €  
Kikok Chicken Breast | Morel Cream Sauce | Mashed Potatoes

## Fromage

Französische Käseauswahl | Kletzenbrot | Trauben | Feigensenf 26 €  
Selection of French Cheese | Kletzenbread | Grapes | Fig Mustard

Pflanzliche Käseauswahl von der Nucleus   26 €  
Manufaktur München  
Plant Based Selection of Cheese from Nucleus Manufaktur Munich

## Café & Thé

KAFFEE / COFFEE	Tasse / Cup
Café Crème	5.20 €
Espresso   Doppio	4.70 / 7.20 €
Espresso Macchiato	5.00 €
Cappuccino	6.70 €
Latte Macchiato	6.70 €
Café au Lait	6.70 €
Flat White	7.20 €
Heiße Schokolade   Hot Chocolate	6.20 €

BIOTEAQUE-TEA	Kanne / Pot
BLACK TEA	9.00 €
Organic Assam, Organic Earl Grey, Organic English Breakfast	
GREEN TEA / WHITE TEA	9.00 €
Organic China Sencha, Organic China Jasmin, Organic White Tea	
HERBAL TEA	9.00 €
Organic Peppermint, Organic Chamomile, Organic Verbena	
FRUIT TEA	9.00 €
Organic Strawberry - Raspberry, Organic Rooibos Lemon-Vanilla	



Vegan



Local Heroes



Le Menu Digital

Wir beziehen unser Gemüse von der Mikrofarm Gräfelting und unseren Honig von der Genuss-Imkerei Dombrowski in Straßlach. Unsere Pasta stammt aus der Pasta Manufaktur Palese in Tegernsee. Hochwertige Fische wie Saibling, Seeforelle und Flammlachsforelle erhalten wir vom Fischereihofladen Sebald in Ammerland am Starnberger See. Unser Rindfleisch stammt vom Chiemgauer Almrind. We source our vegetables from Mikrofarm Gräfelting and our honey from Genuss-Imkerei Dombrowski in Straßlach. Our pasta comes from Pasta Manufaktur Palese in Tegernsee. Premium fish such as char, lake trout, and flame-grilled salmon trout are supplied by Fischereihofladen Sebald in Ammerland on Lake Starnberg. Our beef comes from Chiemgauer Almrind.

## APERITIF

<b>NEGRONI</b>	16.00 €
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formular	
<b>EN VOGUE</b>	21.00€
Grey Goose Vodka, Kaffeelikör, Crème de Cassis, Limettensaft	
<b>PORNSTAR MARTINI</b>	22.00 €
Ketel One Vodka, Vanille, Passionsfrucht, Limette, Champagner	
<b>SAN BITTER SPRITZ 0.0%</b>	14.00 €
San Bitter, Riesling Eins-Zwei-Zero, Soda, Limette	

## SCHAUMWEIN

<b>SPARKLING WINE</b>	0.75
N.V. Paul Delaine "Crémant de Bourgogne Réserve"	44.00 €
Saint-Bris-Le-Vineux, Bourgogne, Frankreich (France)	
N.V. Schloss Vaux "Nouveaux"	46.00 €
Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)	

## CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

	0.75
<b>PERRIER - JOUET</b>	
N.V. Grand Brut	139.00 €
2013 "Belle Epoque" Brut	329.00 €
2012 "Belle Epoque" Blanc de Blancs	790.00 €
N.V. "Blason Rose"	190.00 €
2013 "Belle Epoque" Rose	760.00 €
<b>POMMERY</b>	
N.V. Apanage Brut 1874	160.00€
N.V. Apanage Rose	179.00€
2005 Cuvée Louise	410.00€
<b>LOUIS ROEDERER, RHEIMS</b>	
N.V. Brut	135.00 €
2015 "Cristal" Brut	395.00 €
2016 Brut Rose	195.00 €
<b>RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS</b>	
N.V. "Blanc de Blancs"	175.00 €
N.V. Ruinart Rose	179.00 €
<b>AYALA</b>	
2016 Le Blanc de Blancs	240.00 €
<b>VEUVE CLICQUOT</b>	
2015 Vintage Brut	160.00 €
2008 "La Grande Dame"	420.00 €
2015 Vintage Rose	190.00 €
<b>DOM PERIGNON, RHEIMS</b>	
2013 Brut	400.00 €
<b>LAURENT - PERRIER</b>	
N.V. Brut Rose	239.00 €
<b>GOSSET</b>	
N.V. Rose Brut	150.00 €

## OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

<b>CHAMPAGNER   CHAMPAGNE</b>	0.1	0.75
<b>PERRIER - JOUET</b>		
N.V. Grand Brut	21.00 €	139.00 €
N.V. Blason Rose	29.00 €	190.00 €
<b>POMMERY</b>		
N.V. Apanage Brut 1874	24.00€	160.00€
N.V. Apanage Rose	28.00€	179.00€
<b>SCHAUMWEIN   SPARKLING WINE</b>	0.1	0.75
N.V. Schloss Vaux - Blanc de Noir Brut	11.00 €	70.00 €
Eltville am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)		
<b>WEISSWEIN   WHITE WINE</b>	0.1	0.75
2022 Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay "LaForêt"	13.00 €	80.00 €
Bourgogne, Frankreich (France)		
2021 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil"	9.00 €	54.00 €
Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)		
2023 Mandrarossa "Urro di Mare Sauvignon Blanc"	8.00 €	52.00 €
Menfi, Sizilien, Italien (Italy)		
2023 Kurt Angerer Grüner Veltliner "Kies"	9.00 €	59.00 €
Kamptal, Österreich (Austria)		
<b>ROSEWEIN   ROSE WINE</b>	0.1	0.75
2023 Château La Coste "Lady a Rosé"	9.00 €	56.00 €
IGP Méditerranée, Provence, Frankreich (France)		
2022 Domaine Ott "By Ott", Cotes de Provence	11.00 €	72.00 €
Taradeau, Frankreich (France)		
2022 Michel & Laurent Thomas "Sancerre Rosé"		66.00 €
Sancerre ASC, Frankreich (France)		
2022 Château d'Esclans "Whispering Angel"		88.00 €
Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France)		
<b>ROTWEIN   RED WINE</b>	0.1	0.75
2021 Château Le Gardera Bordeaux Supérieur AOC	8.00 €	50.00 €
Bordeaux, Frankreich (France)		
2019 Marqués de Riscal „Finca Torrea“,	14.00 €	94.00 €
Elciego, Rioja, Spanien (Spain)		
2021 Chianti Classico Riserva	10.00 €	69.00 €
Rocca delle Macie, Toskana, Italien (Italy)		
2021 Franz Keller Spätburgunder	13.00 €	89.00 €
„Oberbergener Bassgeige“ Baden, Deutschland (Germany)		
<b>SÜSSWEIN   DESSERT WINE</b>	0.1	0.375
2021 Mouton Cadet	13.00 €	38.00 €
Baron Phillippe De Rothschild "Réserve" Sauternes, Frankreich (France)		
<b>ALKOHOLFREIER WEIN   NON-ALCOHOLIC WINE</b>	0.1	0.75
Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Zero"	7.00 €	41.00 €
Rüdesheim am Rhein, Rheingau Deutschland (Germany)		

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.  
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten. We are  
delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do  
not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor  
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian Eichenseer sind  
gekennzeichnet und für Weinbegleitungen zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr  
gerne.

## WEISSWEIN | WHITE WINE

### DEUTSCHLAND | GERMANY

0,75

#### MOSEL

2022 Weingut Van Volxem "Saar Riesling", Wiltingen	56.00 €
2022 Weingut Van Volxem "Rotschiefer Riesling", Wiltingen	56.00 €
2021 Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	59.00 €
2021 Maximin Grünhaus Riesling Herrenberg GG, Mertesdorf	110.00 €

#### RHEINGAU

2022 Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rudesheim am Rhein	42.00 €
--	---------

#### RHEINHESSEN

2022 Kühling - Gillot "Scheurebe", Qvinterra, Bodenheim	55.00 €
---	---------

#### PFALZ

2022 Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	44.00 €
2014 Dr. Bürklin-Wolf Riesling Reiterpfad G.C., Wachenheim	174.00 €

#### NAHE

2015 Schlossgut Diel "Dorsheim Riesling", Rummelsheim	54.00 €
---	---------

#### FRANKEN

2022 Weingut Max Müller „Silvaner EIGENART“, Volkach	80.00 €
--	---------

### FRANKREICH | FRANCE

0,75

#### LOIRE

2022 Domaine Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	66.00 €
2021 Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	74.00 €
2021 Domaine de Fontenille Pouilly Fumé	59.00 €
2021 La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	109.00 €

#### BURGUND

2020 Domaine Vincent Girardin „Cuvée Saint Vincent“	78.00 €
---	---------

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

2017 Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00 €
2020 Mas Janeil "Le Petit Pas", Côtes du Roussillon	48.00 €

#### PROVENCE

2021 Domaines Ott "Clos Mireille" Cru Classé La Londe-les-Maures	99.00 €
2022 Château La Coste „Les Pentes Douces“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	79.00 €
2021 Château La Coste „Grand Vin blanc“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	89.00 €
2023 Château La Coste „Château Rosé“ AOP Côteaux d'Aix-en-Provence	69.00 €

#### JURA

2020 Domaine du Pélican, "Arbois Chardonnay" Montigny-les-Arsures	105.00 €
---	----------

#### BORDEAUX

2019 Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte	59.00 €
--	---------

#### ELSASS

2017 Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	51.00 €
2015 Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	70.00 €

### SPANIEN | SPAIN

0,75

2022 Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc Organic" Rueda DO	49.00 €
---	---------

### PORTUGAL

0,75

2021 Esporão Reserva Branco Herdade do Esporão, Alentejo DOC	54.00 €
--	---------

### ÖSTERREICH | AUSTRIA

0,75

#### STEIERMARK

2021 Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00 €
---	---------

#### BURGENLAND

2021 Weingut Kollwentz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	89.00 €
---	---------

#### WIEN

2022 Weingut Fritz Wieninger "Wiener Gemischter Satz Bisamberg"	71.00 €
---	---------

#### KREMSTAL

2021 Weingut Wess Grüner Veltliner Krems DAC Reserve "Alte Reben"	80.00 €
---	---------

#### WACHAU

2022 Weingut Tegernseerhof "Riesling Bergdistel Smaragd"	75.00 €
2022 Rudi Pichler "Grüner Veltliner Smaragd"	95.00 €

#### WAGRAM

2016 Clemens Strobl "Rosenberg Riesling", Königsbrunn	104.00 €
2018 Clemens Strobl "Pfaffenberg Riesling", Königsbrunn	110.00 €

### ITALIEN | ITALY

0,75

#### TRENTINO SÜDTIROL

2022 Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	49.00 €
2023 Cantina Kaltern "Pinot Grigio"	51.00 €
2015 Pranzegg "Tonsur", Bozen	79.00 €

#### PIEMONTE

2023 La Rocca Gavi DOCG, Cappelletto	51.00 €
--------------------------------------	---------

#### VENETIEN

2022 Folar Lugana	44.00 €
2022 Borgo Molino "Pinot Grigio delle Venezie - Ciari"	46.00 €

#### TOSKANA

2021 Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva"	86.00 €
2022 Panizzi "Vernaccia di San Gimignano"	51.00 €

#### UMBRIEN

2018 Amaldo Caprai "Crecante Colli Martani", Montefalco	49.00 €
---	---------

#### SARDINIEN

2022 Tenuta Sella & Mosca "Abidoru", Vermentino de Sardegna	44.00 €
---	---------

#### SIZILIEN

2014 I Vigneri "Aurora Bianco", Terre Siciliane	98.00 €
---	---------

### NEUE WELT | NEW WORLD

0,75

#### USA

2021 Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00 €
2021 Hess Collection "Napa Valley Chardonnay" Napa Valley, California	74.00 €

#### SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2021 Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00 €
--	---------



## ROTWEIN | RED WINE

### DEUTSCHLAND | GERMANY

#### RHEINHESSEN

2019 Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG Bodenheim 130.00 €

#### Württemberg

2021 Graf Neipperg "Spätburgunder" 50.00 €

2017 Graf Neipperg "S. E. Syrah" Schwaigern 129.00 €

#### PFALZ

2021 Weingut Emil Bauer "Cuvée Noir" 49.00 €

### FRANKREICH | FRANCE

#### BORDEAUX

2018 Baron Henri, Baron Philippe de Rothschild, Medoc 58.00 €

2018 Baron Nathaniel, Baron Phillipe de Rothschild, Pauillac 89.00 €

2009 Château - Figeac, Premier Grand Cru Classé 690.00 €

1993 Château Lafleur, Pomerol 750.00 €

2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé 1.350.00 €

1998 Château Haut - Brion Cru Classé 1.050.00 €

1983 Château Palmer, Margaux 1.190.00 €

2006 Château Lafleur, Pomerol 1.200.00 €

#### BURGUND

2021 Joseph Drouhin Pinot Noir "Laforêt" 89.00 €

2021 Guy Amiot et Fils Pinot Noir « Bourgogne » 91.00 €

2019 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir Nuits-Saint-Georges 159.00 €

2019 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin » 129.00 €

#### LANGEDOC ROUSSILLON

2015 Domaine Du Clos des Féés « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau 89.00 €

#### PROVENCE

2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste Nans les Pins 59.00 €

2018 Domaines Ott « Château Romassan » Bandol 145.00 €

#### LOIRE

2013 Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" Saumur Champigny 149.00 €

#### RHONE

2020 M. Chapoutier "La Bernadine" Châteauneuf-du-Pape AOC 119.00 €

### ÖSTERREICH | AUSTRIA

#### BURGENLAND

2017 Johann Schwarz "The Butcher" Neusiedlersee 98.00 €

2019 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 32“, Deutschkreutz 95.00 €

#### WAGRAM

2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl „Pinot Noir Hengstberg“, Königsbrunn 255.00 €

### SPANIEN | SPAIN

#### KASTILIEN - LEON

2019 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 49.00 €

#### RIOJA

2020 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 105.00 €

2020 Bodega Roda "Roda Reserva" (0.75) 115.00 €

#### PORTUGAL

2021 Esporão Reserva Tinto Herdade do Esporão, Alentejo DOC 61.00 €

### ITALIEN | ITALY

0.75

#### TRENTINO SÜDTIROL

2020 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 59.00 €

#### VENETIEN

2015 Santi "Proemio Amarone di Valpolicella Classico" 115.00 €

#### TOSKANA

2021 Marchesi de Frescobaldi "Campo Ai Sassi" Rosso di Montalcino 65.00 €

2022 Le Volte dell'Ornellaia 79.00 €

2019 Marche si de Frescobaldi "Montesodi" Chianti Rufina Montesodi DOCG 125.00 €

2019 Marchesi de Frescobaldi „Castel Giocondo“ Brunello di Montalcino DOCG 129.00 €

2020 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 249.00 €

2021 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 524.00 €

#### PIEMONTE

2019 Coppo, Barolo DOCG 89.00 €

2021 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa 165.00 €

#### ABRUZZEN

2022 Fantini "Don Camillo" Terre di Chieti 46.00 €

#### SIZILIEN

2023 Mandrarossa Timperosse „Petit Verdot“ Menfi 55.00 €

#### SARDINIEN

2020 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero 59.00 €

### NEUE WELT | NEW WORLD

0.75

#### USA

2020 Chateau Ste. Michelle "Cold Creek Cabernet Sauvignon" Columbia Valley, Washington State 94.00 €

#### CHILE

2021 Errázuriz Estate „Max Reserva“, Aconcagua Valley 59.00 €

#### ARGENTINIEN

2020 Andeluna Altitud "Malbec" Tupungato Mendoza 61.00 €

#### SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2020 De Toren "Délicate", Wine of Origin Stellenbosch 54.00 €

2022 Delheim "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch 64.00 €

#### AUSTRALIEN

2019 The Holy Trinity Grant Burge, South Australia 98.00 €

### SÜSSWEIN | DESSERT WINE

0.375

2021 Mouton Cadet -Baron Phillipe De Rothschild "Réserve"- Sauternes, Frankreich (France) 38.00 €

### BIER | BEER

0.33 0.5

Augustiner Helles 7.70 €

König Pilsner 5.10 €

Hopf Weißbier hell oder dunkel 7.70 €

König Pilsner - Alkoholfrei 5.10 €

Hopf Weißbier - Alkoholfrei 7.70 €

### WASSER | WATER

0.33 0.75

Aqua Monaco Still 5.30 € 12.50 €

Aqua Monaco Perlend 5.30 € 12.50 €

### LIMONADEN | SOFT DRINKS

0.2 0.5

Coca Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta 5.10 €

Fever Tree Indian Tonic | Ginger Beer 5.60 €

Paulaner Spezi 6.60 €

Aqua Monaco Grapefruit 5.60 €

### SÄFTE | JUICE

0.2

Apfel | Orange | Maracuja | Johannisbeere | Rhabarber 5.20 €

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe. Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten. We are delighted to inform you about allergens or additives. For further information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor  
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.