

Corbeilles à pains

Brot | Geräucherte Fleur de Sel Butter | Tomatencreme 8.50 €
Bread | Smoked Fleur de Sel Butter | Tomato Cream

Entrées

Vorspeise / Starters

Geröstete Paprika Velouté | Jakobsmuschel 22.00 €
Kaffirlimette | Zitronen-Gremolata
Roasted Capsicum Velouté | Scallop | Kaffir Lime | Lemon Gremolata

Geräucherte Tomaten Panna Cotta | Yuzu-Gel 18.00 €
Brombeeren | Basilikumöl
Smoked Tomato Panna Cotta | Yuzu Gel | Blackberries | Basil Oil

Hamachi | Stachelbeere | Ponzu | Kohlrabi 26.00 €
Hamachi | Gooseberry | Ponzu | Kohlrabi

“Gräfelting” Blattsalat | Gegrillter Pfirsich | Labneh 21.00 €
Kräuter-Granola
“Gräfelting” Leaf Salad | Grilled Peach | Labneh | Herb Granola

Charolais-Rindertatar | Geräuchertes Eigelb 26.00 €
Buchweizen Crunch | Wasabi
Charolais Beef Tartare | Smoked Egg Yolk | Buckwheat Crunch | Wasabi

Bayonner Schinken | Brioche | Pfirsich-Chutney 20.00 €
Bayonne Ham | Brioche | Peach Chutney

Perlgrauen Risotto | Sommer-Trüffel 21.00 €
Pfifferlinge | Zitronen-Crunch
Pearl Barley Risotto Style | Summer Truffle | Chanterelles | Lemon Crunch

Plat Principal

Hauptgänge / Main Course

Gerösteter Blumenkohl | Piment d'Espelette 25.00 €
Polenta | Persilade
Roasted Cauliflower | Piment d'Espelette | Polenta | Persilade

Label Rouge Lachs | Gegrillter Mais 36.00 €
Miso-Hollandaise | Estragon
Label Rouge Salmon | Grilled Corn | Miso Hollandaise | Tarragon

Steinbutt | Fenchel | Bayonner Schinken 45.00 €
Beurre Blanc | Mangold
Turbot | Fennel | Bayonne Ham | Beurre Blanc | Swiss Chard

Tagliatelle | Trüffelrahm | Schwarzer Trüffel 30.00 €
Tagliatelle | Creamy Truffle Sauce | Black Truffle

Kikok Hühnerbrust | Mediteraner Kartoffelsalat 36.00 €
Wachtelei | Estragonjus
Kikok Chicken Breast | Meditarenean Potatosalat | Quaillegg | Taragon Jus

Lammrücken | Weiße Bohnen | Mandeln 34.00 €
Geröstete Paprika | Salsa Verde
Lamb Loin | White Beans | Almonds | Roasted Capsicum | Salsa Verde

“Charolais” Rinderfilet | Sauce Bordelaise | Fondant-Kartoffeln 56.00 €
Zwiebelcreme | Sesam-Praliné
“Charolais” Beef Tenderloin | Sauce Bordelaise | Potato Fondant
Onion Cream | Sesame Praline

Délice Classics

Französische Zwiebelsuppe | Comté | Brioche 16.00 €
French Onion Soup | Comté Cheese | Brioche

Steak au Poivre | Entrecôte vom Murnauer Rind 52.00 €
Pfefferrahmsauce | Pommes Frites
Steak au Poivre | Entrecôte | Peppercorn Sauce | French Fries

Fromage

Französische Käseauswahl | Kletzenbrot 24.00 €
Trauben | Feigen-Senf
Selection of French Cheese | Kletzenbrot | Grapes | Fig Mustard

Desserts

Pralinen Auswahl 3, 5 oder 7 Stück 3.00 €/Stück
Praline Selection 3, 5 or 7 Pieces

Aprikosen Tarte | Vanilleeis | Lavendelkaramell 15.00 €
Apricot Tarte | Vanilla Ice Cream | Lavender Caramel

Madeleines | Rote Grütze | Thymian-Chantilly 15.00 €
Strasslacher Honig
Madeleines | Red Berry Compote | Thyme Chantilly | Strasslach Honey

Schokoladen-Kaffee-Mousse | Erdbeersorbet 16.00 €
Atsinakresse | Fleur de Sel
Chocolate Coffee Mousse | Strawberry Sorbet | Atsina Cress | Fleur de Sel

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 €
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	



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 Flammhachsforelle erhalten wir vom Fischereihofladen Sebold 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 Sebold in Ammerland on Lake Starnberg. Our beef comes from Chiemgauer Almrind.*

DÉLiCE
la Brasserie

APERITIF

MARTINI BIANCO 14.00 €

NEGRONI 16.00 €

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formular

PORNSTAR MARTINI 22.00 €

Ketel One Vodka, Vanille, Passionsfrucht, Limette, Champagner

SAN BITTER SPRITZ 0.0% 14.00 €

San Bitter, Riesling Eins-Zwei-Zero, Soda, Limette

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

N.V. Schloss Vaux - Blanc de Noir 70.00 €

Rheingau, Deutschland (Germany)

N.V. Bouvet Ladubay Tresor Blanc, Loire Frankreich (France) 49.00 €

N.V. Bouvet Ladubay Tresor Rose, Loire Frankreich (France) 59.00 €

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.375 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut 69.00 € 139.00 €

2016 "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 €

POMMERY

N.V. Apanage Brut 1874 160.00 €

N.V. Apanage Rose 179.00 €

2005 Cuvée Louise 410.00 €

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. Brut 62.00 € 135.00 €

2016 "Cristal" Brut 395.00 €

2017 Brut Rose 195.00 €

VEUVE CLICQUOT

2015 Vintage Brut 160.00 €

2018 "La Grande Dame" 420.00 €

2015 Vintage Rose 190.00 €

DOM PERIGNON, RHEIMS

2013 Brut 400.00 €

LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rose 239.00 €

GOSSET

N.V. Rose Brut 150.00 €

RUINART

N.V. Blanc de Blancs 179.00 €

N.V. Rose 89.00 € 179.00 €

€

KRUG

N.V. Grande Cuveé 173eme Edition 345.00 €

2004 Vintage 670.00 €

N.V. Rose 23eme Edition 690.00 €

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE 0.1 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut 21.00 € 139.00 €

N.V. Blason Rose 29.00 € 190.00 €

POMMERY

N.V. Apanage Brut 1874 24.00 € 160.00 €

N.V. Apanage Rose 28.00 € 179.00 €

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE 0.1 0.75

N.V. Schloss Vaux Rose 9.00 € 55.00 €

Eltville am Rhein, Deutschland (Germany)

2017 Geldermann Grand Reserve, Rheingau 14.00 € 69.00 €

WEISSWEIN | WHITE WINE 0.1 0.75

2023 Joseph Drouhin Bourgogne Chardonnay "LaForêt" 13.00 € 80.00 €

Bourgogne, Frankreich (France)

2023 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil" 9.00 € 54.00 €

Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)

2024 Mandrarossa "Urta di Mare Sauvignon Blanc" 8.00 € 52.00 €

Menfi, Sizilien, Italien (Italy)

2025 Grüner Veltliner Donauschotter, Clemens Strobl 9.00 € 55.00 €

Wagram, Österreich (Austria)

ROSEWEIN | ROSE WINE 0.1 0.75

2025 Chateau La Coste "Lisa Rose Solera" 9.00 € 56.00 €

IGP Méditerranée, Provence, Frankreich (France)

2025 Domaine Ott "By Ott", Cotes de Provence 11.00 € 72.00 €

Taradeau, Frankreich (France)

2024 Michel & Laurent Thomas "Sancerre Rosé" 66.00 €

Sancerre ASC, Frankreich (France)

2024 Château d'Esclans "Whispering Angel" 88.00 €

Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France)

ROTWEIN | RED WINE 0.1 0.75

2020 Château Le Gardera Bordeaux Superieur AOC 8.00 € 50.00 €

Bordeaux, Frankreich (France)

2017 Bodegas Tarón Reserva, 14.00 € 94.00 €

Rioja Alta, Spanien (Spain)

2022 Chianti Classico Riserva 10.00 € 69.00 €

Rocca delle Macie, Toskana, Italien (Italy)

2023 Franz Keller Spätburgunder 13.00 € 89.00 €

„Oberbergener Bassgeige“ Baden, Deutschland (Germany)

SÜSSWEIN | DESSERT WINE 0.1 0.375

2017 Castelnau de Suduiraut 14.00 € 50.00 €

Sauternes, Frankreich (France)

2017 Schlossberg Riesling Spätlese 18.00 € 115.00 €

Schloss Rheinhartshausen, Rheingau, Deutschland (Germany)

ALKOHOLFREIER WEIN | NON-ALCOHOLIC WINE

0.1 0.75

N.V. 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

2023	Markus Molitor "Zeltinger Himmelreich Riesling"	54.00 €
2023	Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	59.00 €
2022	Maximin Grünhaus Riesling Herrenberg GG, Mertesdorf	110.00 €

RHEINGAU

2020	Weingut Leitz "Rosengarten Monopole Riesling GG" Rüdesheim am Rhein	89.00 €
2023	Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rüdesheim am Rhein	42.00 €

PFALZ

2022	Wageck "Chardonnay Sülzener Weg", Bissersheim	69.00 €
2024	Dr. Bürklin-Wolf Riesling	52.00 €
2023	Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	44.00 €
2019	Dr. Bürklin-Wolf Riesling Reiterpfad G.C., Wachenheim	174.00 €

RHEINHESSEN

2024	Kühling-Gillot "Qvinterra Riesling"	56.00 €
2024	Weingut Prinz Salm Riesling	52.00 €

FRANKEN

2024	Weingut Max Müller „Silvaner EIGENART“, Volkach	80.00 €
------	---	---------

BADEN

2023	Franz Keller "Achkarrer Schlossberg Grauburgunder GG"	105.00 €
------	---	----------

WÜRTTEMBERG

2023	Graf Neipperg "Schlossberg Weissburgunder GG"	75.00 €
------	---	---------

FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2024	Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	66.00 €
2023	Domaine David Maudry Pouilly Fumé	59.00 €
2023	La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	109.00 €

BURGUND

2023	Louis Jadot Chablis Cellier du Valvan AOC	135.00 €
2022	Domaine Vincent Girardin „Cuvée Saint Vincent“	78.00 €
2020	Domaine Vincent Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot	239.00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017	Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00 €
------	---	---------

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

2020	Baron Philipe de Rothschild, Baronne Charlotte	59.00 €
------	--	---------

ELSASS

2022	Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	51.00 €
2015	Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	70.00 €

SPANIEN | SPAIN

0.75

2023	Marqués de Riscal "Sauvignon Blanc Organic" Rueda DO	49.00 €
------	---	---------

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 €
2025	Rudi Pichler "Grüner Veltliner Federspiel"	59.00 €
2024	Rudi Pichler "Grüner Veltliner Smaragd"	95.00 €

WAGRAM

2025	Grüner Veltliner Donauschotter, Clemens Strobl	55.00 €
------	--	---------

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2025	Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	49.00 €
2025	Cantina Kaltern "Pinot Grigio"	51.00 €

PIEMONTE

2024	La Rocca Gavi DOCG, Cappello	51.00 €
------	------------------------------	---------

VENETIEN

2023	Le Creete Lugana Ottella	58.00 €
2024	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 €
------	--	---------

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

2024	Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00 €
------	--	---------



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.

ROTWEIN | RED WINE DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2020 Markus Molitor "Pinot Noir Einstern" 55.00 €

RHEINHESSEN

2022 Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG Bodenheim 130.00 €

WÜRTTEMBERG

2022 Graf Neipperg "Spätburgunder" 50.00 €

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

PFALZ

2021 Weingut Emil Bauer "Cuvée Noir" 49.00 €

2022 Weingut Emil Bauer "Servator" 119.00 €

FRANKREICH | FRANCE

0.75

BORDEAUX

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

2021 Baron Nathaniel, Baron Phillipe de Rothschild, Pauillac 89.00 €

2021 Château Chantalouette, Pomerol 95.00 €

2019 Château La Serre, St. Emilion Grand Cru Classé 160.00 €

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

2022 Joseph Drouhin Pinot Noir "Laforêt" 89.00 €

2020 Côte de Nuits Village "Le Vaucrain" 119.00 €

Domaine Louis Jadot

2022 Gevrey-Chambertin, Maison Louis Jadot 215.00 €

BEAUJOLAIS

2022 Moulin-à-Vent Chateau des Jacques 79.00 €

Maison Louis Jadot

PROVENCE

2018 Domaines Ott « Château Romassin» 145.00 €

Bandol

LOIRE

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

Saumur Champigny

RHONE

2022 M. Chapoutier "La Bernadine" 119.00 €

Châteauneuf-du-Pape AOC

2022 M. Chapoutier "Croix de Bois" 165.00 €

2021 Delas, Crozes Hermitage "Domaine des Grands Chemins" 110.00 €

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75

BURGENLAND

2021 Weingut Gesellmann „Opus Eximium No 34", Deutschkreutz 95.00 €

2021 Heinrich Pannobile 65.00 €

STEIERMARK

2018 Wohlmuth "Rabenkropf" Blaufränkisch 79.00 €

SPANIEN | SPAIN

0.75

KASTILIEN - LEON

2020 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 49.00 €

RIOJA

2020 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 105.00 €

2021 Bodega Roda "Roda Reserva" 115.00 €

2016 Vina Monty "Garnacha Reserva" 105.00 €

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2022 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 59.00 €

VENETIEN

2022 Amarone Torre D'Orti 105.00 €

2017 Masi Osar 159.00 €

TOSKANA

2023 Le Volte dell'Ornellaia 79.00 €

2019 Marche si de Frescobaldi "Montesodi" 125.00 €

Chianti Rufina Montesodi DOCG

2018 Brunello di Montalcino, Tenuta La Potazzine 185.00 €

2021 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 249.00 €

2021 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 429.00 €

PIEMONTE

2021 Coppo, Barolo DOCG 89.00 €

2022 Barbaresco Serracapelli Pico Maccario 85.00 €

ABRUZZEN

2024 Fantini "Don Camillo" Terre di Chieti 46.00 €

SIZILIEN

2024 Mandrarossa Timperosse „Petit Verdot" Menfi 55.00 €

SARDINIEN

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

NEUE WELT | NEW WORLD

0.75

USA

2022 Chateau Ste. Michelle "Cold Creek Cabernet Sauvignon" 94.00 €

Columbia Valley, Washington State

ARGENTINIEN

2023 Andeluna Altitud "Malbec" 61.00 €

Tupungato Mendoza

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

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

2023 Delheim "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch 64.00 €

AUSTRALIEN

2019 The Holy Trinity 98.00 €

Grant Burge, South Australia

BIER | BEER

0.33 0.5

Augustiner Helles 8.50 €

König Pilsner 6.50 €

Hopf Weißbier hell oder dunkel 8.50 €

König Pilsner - Alkoholfrei 6.50 €

Hopf Weißbier - Alkoholfrei 8.50 €

WASSER | WATER

0.33 0.75

Aqua Monaco Still 6.00 € 12.50 €

Aqua Monaco Perlend 6.00 € 12.50 €

LIMONADEN | SOFT DRINKS

0.2 0.5

Coca Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta 6.30 €

Fever Tree Indian Tonic | Ginger Beer 6.30 €

Paulaner Spezi 7.00 €

Aqua Monaco Grapefruit 6.30 €

SÄFTE | JUICE

0.2

Apfel | Orange | Maracuja | Johannisbeere | Rhabarber 6.50 €



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



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