



## **Egerner Bucht – Alpine Kulinarik**

Der malerische Blick auf die Egerner Bucht des Tegernsees lädt ein, diese Kulisse kulinarisch neu zu interpretieren.



Das Alpenland hütet nach wie vor die kulinarischen Schätze unserer Vorväter, von der Verwendung heimischer Kräuter bis hin zur saisonalen Verarbeitung der Produkte aus den Seen, Wäldern und Wiesen der Region. Herr Leufen und sein Team beleben diese Traditionen wieder und verlieren dabei die Moderne nicht aus dem Blick.

Als kulinarische Botschafter der Alpenregion arbeiten wir unter anderem mit der Tegernseer Fischerei, lokalen Bauern und Jägern, Molkereien, Brennereien, Imkern und Bierbauern aus der Region zusammen.

Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine aus Deutschland und Österreich.

Das Team der Egerner Bucht wünscht Ihnen einen guten Genuss und freut sich die Geschichten hinter den Produkten mit Ihnen zu teilen.

## Vorspeisen & Suppen

Tatar vom Weidekalb* Frühlingstrüffel   Blumenkohlcreme   geflammte Blumenkohl-Röschen (7,12) <i>*Das Weidekalb steht auf den oberbayerischen Weiden.</i>	31,00 €
Kohlrabi Carpaccio  Süße Senf-Vinaigrette   gehobelte Radieserl   Bergkäse* und Pinienkerne (7,8,10,12) <i>*Der 18 Monate gereifter Bergkäse kommt aus der Naturkäserei Tegernsee und wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet</i>	24,50 €
Geräuchertes Aal*-Filet Bärlauch Panna Cotta   Nussbitterschaum   Tegernseer Saiblings-Kaviar (3,4,7,12) <i>*Der Aal wird in der Tegernseer Fischerei geräuchert.</i>	29,50 €
Ceviche von der Süßwasser Garnele* Zwiebelsud   Spitzpaprikacreme   marinierte Salatgurke   Sauerklee (2,7,10,12) <i>*Crusta Nova züchtet in einer nachhaltigen Aquakultur bei München bayerische Salzwassergarnelen. Diese Garnelen werden artgerecht und ohne Einsatz von Chemikalien gezüchtet.</i>	36,00 €
Andis Entengröstl* Wachtelspiegelei   gegrillter Kräuterseitling*   Kartoffel-Croutons (3,7,12) <i>*Kräuterseitling ist eine Pilzart.</i>	27,00 €
Grünes Wiesenkräutersüppchen  Graubrotcroûtons   Heumilch-Frischkäse (1,3,7,9,12) <i>*Hierfür werden typische deutsche Küchenkräuter verwendet, wie Borretsch, Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch und Pimpinelle.</i>	17,00 €
Samtsuppe von der Topinambur gebackener Kalbskopf*   Schnittlauch-Öl   sautierte Samthaubenpilze (1,3,7,9,12) <i>*Der Kalbskopf ist in der Form einer Praline.</i>	18,50 €

### Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere


 Vegetarian  Vegan

## Schonend zubereitet ohne Fisch und Fleisch

Halber gebackener Blumenkohl\*  25,50 €  
geröstete Nüsse | Butterbrösel | Granatapfelkerne | Heumilchjoghurt (7,8)  
*\*Unseren Blumenkohl beziehen wir vom Bio-Hof Berghammer in Rottach-Egern.*

Lauwarmer bayrischer Spargelsalat\*  28,00 €  
eigene Vinaigrette | rote Zwiebel | junge Spinatblättchen | pochiertes Bio-Ei (3,7,12)  
*\*Seit 100 Jahren wird in und um Schrobenhausen Spargel feldmäßig angebaut. Die dort vorherrschenden sandigen Böden führen zu besonders zarten Spargelstangen, die einen für die Region typischen nussigen Geschmack haben.*

Alpine Vollkorn-Gnocchetti\*  26,00 €  
Mandelschaum | Bärlauchöl | Artischocke (1,3,7,12)  
*\*Der Teig der Gnocchetti wird aus Vollkornbrot, Ei und Mehl hergestellt.*

Gefüllter Petersilien-Palatschinken  29,00 €  
Spargel-Morchel\*-Ragout | confierte Honigtomate (1,3,7,12)  
*\*Die Morchel ist ein Edelpilz des Frühlings und hat einen nussigen Geschmack.*

## Aus dem Wasser

Pochierter Hecht\* 36,50 €  
Blumenkohl-Püree | Schnittlauchvelouté | Petersilienesspapier (1,3,4,7,9,12)  
*\*Der Hecht wird hier im Tegernsee gefangen.*

Nach Verfügbarkeit bieten wir den legendären Seefisch von der 48,00 €  
Epfenhausener Fischzucht Birnbaum\* an:  
Seesaiblings- oder Seeforellenfilet Müllerin | Kartoffel-Buttermilch Espuma  
Weißweinelouté von Terlan | Porree (1,4,7,12)  
*\*Die Epfenhausener Fischzucht Birnbaum liegt im Kreis Landsberg am Lech und bringt seit vielen Jahren eine außerordentliche Qualität an Seeforellen hervor, die sich europaweit in einigen Sterneküchen etabliert hat.*

In Almbutterfond glasierte Bayerische Garnelen\* 51,00 €  
Orangen-Fenchelcreme | wilder Brokkoli | Speck | XO-Soße (2,7,12)  
*\*Crusta Nova züchtet in einer nachhaltigen Aquakultur bei München bayerische Salzwassergarnelen. Diese Garnelen werden artgerecht und ohne Einsatz von Chemikalien gezüchtet.*

### Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf;  
11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Vegetarian



Vegan

## Fleisch

Duett vom Kalbsfilet und Bries*	48,00€
Morchel-Erbsen Ragout   Erdäpfel-Mousseline   Haselnusskrokant (1,3,7,12)	
<i>* Das Kalbsbries ist die Wachstumsdrüse und hat einen leicht süßlichen Geschmack.</i>	
Wiener Schnitzel von der Kalbshende* aus der Region	36,00 €
Kartoffel-Gurkensalat   kalt gerührte Wild-Preiselbeeren (1,3,7,10,12)	
<i>* Die Kalbshende für unsere Wiener Schnitzel, von regionalen Weidekälbern, stammt von der Metzgerei Holnburger.</i>	
Gebratenes Lammrückenfilet *	47,00 €
Kräuter-Lamm-Jus mit sonnengetrockneten Tomaten   gegrillter Spitzkohl	
Selleriecreme   Späne von sechs Monate fermentierten Knollensellerie (1,7,9,12)	
<i>* Unser Lamm beziehen wir aus dem Altmühltal.</i>	
Für zwei Personen:	
Entrecôte Double*	p.P. 64,00 €
Artischocken-Kräuterseitling-Sauté   handgeschnittene Pommes	
Alpine Sauce Béarnaise (1,3,7,9,12)	
<i>* Das Entrecôte Double stammt vom deutschen Black Angus Rind.</i>	

## Spargelempfehlung






Ein Pfund frischer Bayerischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln (3,7,9)	26,50 €
- mit gekochtem und rohen Schinken	38,50 €
- mit gebratenem Seeforellenfilet (4)	45,50 €
- mit kleinem Wiener Schnitzel (1,3,7)	42,50 €

### Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere;



## Dessert

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <p>„Geeistes Schokoladen-Rahm Soufflé“<br/>         Weiße Schokolade und Tegernseer Heumilch*-Rahm   gezupfter Pistazienbiskuit<br/>         Röster von aromatisiertem Rhabarber (1,3,7,8,12)<br/> <i>* Heumilch ist die ursprünglichste Milch, die es gibt. So naturnah, wie keine andere und<br/>         unter streng kontrollierter Herstellung produziert.</i></p> |    | <p>19,50 €</p> |
| <p>„Crème Brûlée“<br/>         Gebrannte Vanillecreme   Kir Royal Sorbet   Blaubeer-Hippen*-Gebäck (1,3,7,8,12)<br/> <i>*Eine Hippe ist ein makronenähnliches Gebäck, welches dünn ausgerollt wird.</i></p>   |    | <p>18,50 €</p> |
| <p>„Geschmorte Gewürz-Marille“<br/>         Mit Bergkräuter* geschmorte Aprikosen   Alm-Sauerrahm-Eis   Erdbeer-Baiser (1,3,7,8,12)<br/> <i>*Hierfür wird Berganis, wilder Thymian und wilder Rosmarin verwendet.</i></p>   |    | <p>19,00 €</p> |
| <p>Frische gemischte Waldbeeren</p>   |   | <p>24,00 €</p> |
| <h2>Käse</h2>   |   |                |
| <p>Alpenkäse* in verschiedenen Reifegraden   vom Tölzer Kasladen affiniert (7,12)<br/> <i>*Ausgewählte Käsesorten aus der Alpenregion vom Tölzer Kasladen.</i></p>  |  | <p>19,50 €</p> |

### Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf;  
 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Vegetarian



Vegan