

BARSNACKS

Oliven (v) · 6

grüne & schwarze Oliven

Mixed Pickles (v) · 8

eingelegtes Gemüse

Brot & Butter (veg) · 6

Bio Brothandwerk 25 von Julius Brantner

Artischoke im Ganzen (veg | v+) · 16

mit drei Dips

Focaccia · 16

Pulled Beef · Barbecue · Kimchi

Grilled Cheese (veg) · 13

Brioche · Gruyère · Schmelzzwiebeln

Käseplatte (veg) · 16

von der Münchner Käsemanufaktur

LES DELICÉS

Kaviar & Chips

UMAI Kaviar · Sauerrahm

10 g · 25

30 g · 65

Austern

Spéciales Ancelin

3 Stück · 13

6 Stück · 25



VORSPEISEN

Wildkräutersalat (v) · 6

Karottensauerkraut · Buchweizen · Pickles

Blumenkohl (veg) · 14

Granatapfel · Frühlingslauch · Mandel

Wassermelone (veg) · 13

Feta · Minze · Haselnuss

Oktopussalat · 16

Kalamata Olive · Stangensellerie · Fenchel

Saibling von der Fischerei Schliersee · 17

Tomate · Beete · Estragon

HAUPTSPEISEN

Zucchiniblüte (v) · 21

Bulgur · Paprika · Kreuzkümmel

Ochsenherztomate (veg) · 19

Polenta · Bärlauch · Enoki

Stubenküken · 28

Pfifferling · Kartoffel · Jus

Trüffelpasta (veg) · 23

Linguine · Parmesan · Schnittlauch

Muscheln · 21

Weißwein · Estragon · Kerbel

Steak Frites (ab 18:00 Uhr) · 39

250g Entrecote · Sauce Béarnaise

DESSERT

Sorbet mit Crémant · 8

Tarte au Citron · 9

Gegrillte Zitrone · Meringue

Mousse au Chocolat · 9

Brombeere · Schokoraspeln

Dulcey · 13

Erdbeere · Kalamansi

0.1L | 0.75L

2023 Crémant de Bourgogne Extra Brut · 9 | 60

2021 Pinot de Diel Brut Rosé Sekt · 10 | 65

Laherte Frères Ultratradition Extra Brut Champagner · 17 | 115

Florentine Riesling Haussekt · 8 | 52

APERITIF

Kir Royal · 10.5

Negroni · 12

Florentine Spritz · 11

Aperol Spritz · 8.5

OFFENE WEINE 0.1L | 0.75L

WEISS

2022 Riesling Kabinett trocken · 7 | 49

Köhler Ruprecht

2025 Florentine Sauvignon Blanc · 5.5 | 38

2022 Riesling Brauneberger Juffer Kabinett · 6.5 | 42

Schloss Lieser

2025 Pouilly-Fumé "Terres Blanches" · 7.5 | 55

Serge Dagueneau

2023 Chablis "Les Allées Du Vignoble" · 9 | 58

Le Domaine d'Henri

2025 Qvinterra Grauer Burgunder Trocken · 6 | 40

Kühling Gillot

ROT

2020 Florentine Merlot trocken · 6.5 | 42

2023 Fleurie "Origines" · 7.5 | 50

Domaine Grégoire Hoppenot

2020 Cahors "La Fage" · 8.5 | 55

Domaine Cosse Maisonneuve

ROSÉ

2025 Florentine Rosé Trocken · 5.5 | 38

BIER Giesinger Bräu 0.33L

Helles | Alkoholfrei · 4.8

Radler · 4.8

Red Ale · 5.2

ALKOHOLFREI

Sparkling Tea 0.1L · 9

Olive Lemonade 0.2L · 5

Hausgemachte Limonade 0.4L · 7

Säfte und Nektar 0.4L · 4.8

Schorlen 0.4L · 4.2

Coca Cola (zero) | Spezi 0.33L · 4.2

Ginger Ale | Tonic Water 0.2L · 5

Aqua Monaco 0.33L | 0.75L · 3.5 | 7

still | sprudelig

Wasserflat (nur tischweise bestellbar) · 5 pro Person

still | sprudelig

KAFFEE & TEE

Espresso · 2.5

Macchiato · 3

Doppio · 4.2

Cappuccino · 4.6

Café Crème · 4.2

Flat White · 5.2