GENIESSER MENÜ
Karfreitag 29.03.2024

VORSPEISE

Tatar vom Walchenseer Renken Matjes
Sauerrahm | Garten Eden Kräuter Salat
Schwarzbrotchip

oder

Gemischter Salat nach „Art des Hauses"
Gemüse | Croutons | Hausdressing

SUPPE

Cappuccino von der Bachforelle
Eigene Einlage | Schnittlauch

HAUPTGANG

Bärlauch Gnocchi
Bergkäse Espuma | Nüsse | getrocknete Tomate

oder

Gebratenes Zander Filet
Postelein | Buchweizen Blinis | Safran Apfel

oder

Surf and Turf
Rosa Rind von der Esterberg Alm | Alpengarnele
Rucola | Kartoffel Schnitte | Wurzel Gemüse

DESSERT

„Hotel Zugspitz" Käseplatte
Chutney | Früchtebrot

oder
Zartbitter Schokoladen Mousse
Rhabarber | Baiser | Champagner Sorbet

3 Gang 55 € | 4 Gang 69 €
Gerne können Sie sich auch aus der kompletten Karte
Ihr persönliches Menü zusammenstellen.
Bestehend aus Vorspeise, Suppe oder Zwischengang, Hauptgang und Dessert.

GENIESSER MENÜ
Ostersonntag 31.03.2024

VORSPEISE

Geschmortes Romana Herz
Parmesan | Garten Eden Mojo Verde | getrocknete Tomate

oder

Gemischter Salat nach „Art des Hauses"
Gemüse | Croutons | Hausdressing

SUPPE

Kresse Schaumsüppchen
Gebeizter Esterberger Ochse

HAUPTGANG

Mangold Risotto
Ziegenkäse | Schüttelbrot | Lauch Öl

oder

Filet vom weißen Waller
Rhabarber | Kohlrabi | Linsen

oder

Rosa Ammergauer Lamm von der Metzgerei Gerold
Pfeffer Crumble | Portweinjus
Kartoffel-Knoblauch Creme | Ohlstädter Lauch

DESSERT

„Hotel Zugspitz" Käseplatte
Chutney | Früchtebrot

oder
Karottenkuchen
Mango Sorbet | Buttermilch | Minze

3 Gang 55 € | 4 Gang 69 €
Gerne können Sie sich auch aus der kompletten Karte
Ihr persönliches Menü zusammenstellen.
Bestehend aus Vorspeise, Suppe oder Zwischengang, Hauptgang und Dessert.

GENIESSER MENÜ
Ostermontag 01.04.2024

VORSPEISE

Gebackene Praline vom Ochsenschwanz
Trüffel Mayonnaise | Frisée | Radieschen | Rettich

oder

Gemischter Salat nach „Art des Hauses“
Gemüse | Croutons | Hausdressing

SUPPE

Essenz vom bayrischen Hähnchen
Confierte Brust | Gemüse | Schnittlauch

HAUPTGANG

Pochiertes Bauern Ei
Kartoffel-Nussbutter Espuma | Belper Knolle | Baby Spinat

oder

Filet vom Alpenlachs aus Hall in Tirol
Kräuter Emmer Crêpe | rahmiger Mangold | Kresse

oder

Rosa Werdenfelser Kalbsfilet
Karottenflan | Kräutercreme | Bäckerin Kartoffel | Meerrettich

DESSERT

„Hotel Zugspitz“ Käseplatte
Chutney | Früchtebrot

oder
Haselnuss-Schmand Törtchen
Marille | Himbeer Sorbet

3 Gang 55 € | 4 Gang 69 €
Gerne können Sie sich auch aus der kompletten Karte
Ihr persönliches Menü zusammenstellen.
Bestehend aus Vorspeise, Suppe oder Zwischengang, Hauptgang und Dessert.