



Gut Kaltenbrunn
Käfer

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| KALTENBRUNNER TRADITIONSBRETTL | €19,50 |
| heißgeräucherte Unterschale und Schlierachtaler Bauchspeck vom Holnburger, Salamibrezn, hausgemachter Obazda, gereifter Tegernseer Bergkäse, Radi und Radieserl mit grobem Salz, gekochtes Landei, fruchtige Kirschtomaten, sauer eingelegte Gurkerl, und handaufgeschlagener Butter, dazu ofenfrische Brotspezialitäten von der Manufaktur Grimminger | |
| CARPACCIO „KALTENBRUNN“ | €19,80 |
| hauchdünne Scheiben vom Ochsen mit Trüffelmayonnaise, feinen Streifen von Romanasalatherzen, gehobeltem Tegernseer Bergkäse und frisch geriebenem schwarzen Trüffel | |
| BAYERISCH TATAR | €20,80 |
| Beef Tatar von der Oberländer Färse, mit Remouladensauce, gebratenem Wachtelei, kleinem Salat und Avocado | |
| SÜßKARTOFFEL UND ZIEGENKÄSE | €18,90 |
| Salat von Süßkartoffel und Rucola, mit gelber Beete, Süßkartoffelcreme und Ziegenkäsemousse | |
| MARINIERTER SAIBLING | €21,50 |
| aus den Kaltenbrunner Teichen, mit Kartoffelrösti und Kürbissalat | |



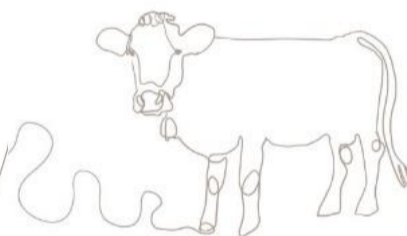
Frisch gebacken

| | |
|---|------------------|
| GEMISCHTER BROTKORB | € 2,90 |
| von der Brotmanufaktur Grimminger, dazu aufgeschlagene Butter im Weckglas | |
| FRISCHE BREZN | Pro Stück € 1,90 |



Salate grün & bunt

| | |
|--|-----------------------------|
| KNACKIGER WIRTSHAUSSALAT | Klein € 6,80 Groß € 8,80 |
| mit Paprika, Tomaten, Gurken und unserem Hausdressing | |
| GUTSHOFSALAT | €18,80 |
| mit Kirschtomaten, Gartenkresse, Croûtons und geballter Kerndlkraft, dazu wahlweise: | |
| ❖ Supreme vom MAISHENDL mit gebratenen Edelschwammerln | €17,80 |
| ❖ gebratener ZIEGENKÄSE mit Kaltenbrunner Honig | €19,80 |
| ❖ in Aromaten gebratene RIESENGARNELEN | |



Käserei

| | |
|--|--------|
| HAUSGEMACHTER OBAZDA -nach einem alten Hausrezept hergestellt- mit knackigem Radi, roten Zwiebelringen und frischem Brot von der Manufaktur Grimminger | € 8,50 |
| UNSER EXKLUSIVES KÄSEBRETTL -von der Naturkäserei Tegernsee- mittelalter Bergkäse, Camembert, Riedersteiner, Blauberger, hausgemachter Obazda und Pfefferschütz mit Feigensenf, reichlich süßen Früchten und Schüttelbrot | €20,50 |

Aus unserer Suppenküche

| | |
|--|--------|
| PFANNKUCHENSUPPE | € 7,90 |
| Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Wurzelgemüse und Schnittlauch | |
| KALTENBRUNNER NOCKERLSUPPE | € 8,90 |
| Rindskraftbrühe mit Kalbsbrättnockerl, Grießnockerl, Schnittlauch und Backerbsen | |
| KÜRBIS - KOKOSSUPPE | € 9,20 |
| Cremesuppe von Kürbis und Kokosmilch, mit in Aromaten gebratener Jakobsmuschel | |

Vegetarische Schmankerl

| | |
|---|--------|
| TOMATE UND CAMEMBERT | €19,20 |
| Weisses Tomatenrisotto mit Camembert di Buffalo, getrockneten Tomaten und frittiertem Baby-Grünnkohl | |
| BLUMENKOHL UND SÜSSKARTOFFEL | €20,80 |
| pochierter Blumenkohl mit Sojamayonnaise, Süßkartoffelpommes und Trüffelschaum | |
| KÜRBIS UND SCHWARZER HERBSTTRÜFFEL | €22,80 |
| Kürbis-Ingwer-Honigravioli mit brauner Bröselbutter, Parmesanschaum und frisch gehobeltem Herbsttrüffel | |



Schmankerl aus dem Wasser

SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN € 27,80
aus den Kaltenbrunner Teichen von Michi Ketelhut, mit Zitronenbutter, Parmesan-Babyspinat und kleinen Kartoffeln in der Schale

ZANDERFILET - AUF DER HAUT KROSS GEBRATEN - € 28,80
mit Rote Beete – Risotto, eingelegtem Kräutersaitling, Meerrettich und Baby-Grünkohl

Heimatküche

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER OBERBAYERISCHEN OCHSENLENDE € 33,20
gegrilltes 300g Steak in kräftiger Rotweinsauce, geschmolzenen Zwiebeln und Bohnen Cassoulet, dazu Rösterdäpfel oder Spätzle

WELIG GEBRATENES WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB € 31,80
in Butterschmalz gebraten, mit Erdäpfel-Gurkensalat, kalt gerührten Preiselbeeren und Bio-Zitrone

KALTENBRUNNER KALBSRAHMGULASCH -im Topf serviert- € 26,90
mit Karottengemüse, gebratenen Kräuterschwammerln und hausgemachten Spätzle

FRISCH ÜBERKRUSTETE ½ BAYERISCHE BAUERNENTE VOM LUGEDER € 31,50
Brust und Haxerl von der freilaufenden Frühmastente, Kartoffelknödel mit Brotbröckerln, Apfel-Blaukraut mit Calvados, dazu kräftige Entensauce

RESCHER SCHWEINSBRATEN AUS DER DICKEN SCHULTER € 19,90
mit Breznknödel, brauner Bröselbutter und geschmortem Bayerisch Kraut, serviert mit Paulaner-Dunkelbiersauce

TAFELSPITZ VON DER FÄRSE – von den heimischen Almrindern - € 26,80
saftig im eigenen Sud gekocht, mit frischem Schnittlauch, Wurzelgemüse, kleinen Kartoffeln in der Schale an Meerrettichschaum

ROSA GEBRATENER ALPENLÄNDER HIRSCHRÜCKEN € 34,50
in Wacholderrahmsauce, mit Blaukraut, Rosmarin-Polenta und schwarzen Walnüsse

SAFTIG GESCHMORTE ALMOCHSENBACKE € 27,80
Mit kräftigem Cremolatajus, Kartoffel-Trüffelpüree und Nuss-Kürbis

Aus unserer Backstube

KAISERSCHMARRN -klassisch frisch gebacken und im Reindl serviert- € 14,80
mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen

MINZE UND APFEL € 13,50
Minztörtchen mit Apfelgelee und Sauerrahmeis

BIRNE UND SLYRS € 13,80
Birnencreme und Whiskey vom Schliersee mit Salzkaramelleis

KLEINE NASCHEREIEN IM GLAS € 5,80
wählen Sie zwischen Himbeertraum, Lavendel-Panna-Cotta oder zweierlei Schokoladenmousse

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE KUCHEN UND TORTEN AUS DER BACKSTUBE pro Stück € 4,50
mit Sahne € 5,50

FRISCHER STRUDEL -NACH TAGESANGEBOT- pro Stück € 7,50
frisch gebackener Apfelstrudel oder Millirahmstrudel nach Tiroler Rezept, mit hausgemachter Vanillesauce

ZITRONEN- oder SCHOKOLADENTARTE pro Stück € 4,50

AUSWAHL AN SORBETS UND EISCRÉME pro Kugel € 1,80
von der Bioeismanufaktur BARTU aus München nach Tagesangebot

Hofladen Gut Kaltenbrunn

Schauen Sie doch mal in unserem Hofladen vorbei und stöbern Sie zwischen Geschirr, Handwerk, Dekoration und regionalen Produkten.
Von Donnerstag bis Sonntag 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr