



Gut Kaltenbrunn
Käfer

Vorspeisen

KALTENBRUNNER TRADITIONSBRETTL

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

€ 17,50

RAUHLACHS VOM BUCHENHOLZ

Supreme vom Raumlachs mit Fenchelsalat, rosa Grapefruit, Saiblingskaviar und Crème Fraîche

€ 19,80



CARPACCIO „KALTENBRUNN“

hauchdünne Scheiben vom Ochsen mit Trüffelmayonnaise, feinen Streifen von Romanasalatherzen, gehobeltem Tegernseer Bergkäse und frisch geriebenem schwarzen Trüffel

€ 18,50

BAYERISCH TATAR

Beef Tatar von der Oberländer Färs, Avocado-creme, gebratenes Wachtelei, Schmelzzwiebeln und ein kleiner Salat mit Malzbrotchips

€ 18,80

SÜßKARTOFFEL UND ZIEGENKÄSE

Salat von Süßkartoffel und Rucola, Süßkartoffelcreme, grüner Spargel und Ziegenkäsemousse

€ 17,50

Frisch gebacken

GEMISCHTER BROTKORB

von der Brotmanufaktur Grimminger, dazu aufgeschlagene Butter im Weckglas

€ 2,90



FRISCHE BREZN

pro Stück

€ 1,50

Salate grün & bunt

KNACKIGER WIRTSHAUSSALAT

mit Paprika, Tomaten, Gurken und unserem Hausdressing

klein € 6,80
GROß € 8,80

GUTSHOFSALAT

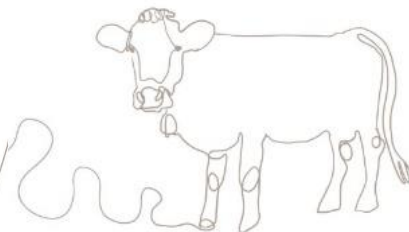
mit Kirschtomaten, Gartenkresse, Croûtons und geballter Kerndlkraft, dazu wahlweise:

- ❖ Supreme vom MAISHENDL mit gebratenen Edelschwammerln
- ❖ gebratener ZIEGENKÄSE mit Kaltenbrunner Honig
- ❖ in Aromaten gebratene RIESENGARNELEN

€ 17,80

€ 16,80

€ 18,80



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

€ 18,50

Aus unserer Suppenküche

PFANNKUCHENSUPPE

Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Wurzelgemüse und Schnittlauch

€ 7,20

KALTENBRUNNER NOCKERLSUPPE

Rindskraftbrühe mit Kalbsbrätlnockerl, Grießnockerl, Schnittlauch und Backerbsen

€ 8,20

ROTE BEETE & JAKOBSMUSCHELN

Cremsuppe von der Roten Beete, mit Wasabi und in Aromaten gebratener Jakobsmuschel

€ 9,20

Vegetarische Schmankerl

RICOTTA UND LIMONE

Ricotta-Limonen Ravioli mit brauner Bröselbutter, getrockneten Tomaten und Parmesanschaum

€ 19,80

BLUMENKOHL UND SCHWARZER TRÜFFEL

pochierter Blumenkohl mit Sojamayonnaise, Süßkartoffelpommes und gehobeltem schwarzen Trüffel

€ 19,50



Schmankerl aus dem Wasser

SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN € 25,80
aus den Kaltenbrunner Teichen von Michi Ketelhut, mit Zitronenbutter, grünem Spargelrisotto und mariniertem Kräuterseitling

POCHIERTER KABELJAU € 27,80
im Gewürzsud pochiert, mit Krustentierschaum und Edelkrebse, Gemüsestreifen und gebackenen Kartoffelnocken

Heimatküche

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER OBERBAYERISCHEN OCHSENLENDE € 29,80
gegrilltes 300g Steak in kräftiger Rotweinsauce, geschmolzenen Zwiebeln und Bohnen Cassoulet, dazu Rösterdäpfel oder Spätzle

WELIG GEBRATENES WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB € 27,80
in Butterschmalz gebraten, mit Erdäpfel-Gurkensalat, kalt gerührten Preiselbeeren und Bio-Zitrone

KALTENBRUNNER KALBSRAHMGULASCH -im Topf serviert- € 25,20
mit Karottengemüse, gebratenen Kräuterschwammerln und hausgemachten Spätzle

FRISCH ÜBERKRUSTETE ½ BAYERISCHE BAUERNENTE VOM LUGEDER € 27,80
Brust und Haxerl von der freilaufenden Frühmastente, Kartoffelknödel mit Brotbröckerln, Apfel-Blaukraut mit Calvados, dazu kräftige Entensauce

RESCHER SCHWEINSBRATEN AUS DER SCHULTER € 18,20
mit Breznknödel, brauner Bröselbutter und geschmortem Bayerisch Kraut, serviert mit Paulaner-Dunkelbiersauce

TAFELSPITZ VON DER FÄRSE – von den heimischen Almrindern - € 25,80
saftig im eigenen Sud gekocht, frischer Kren, Wurzelgemüse, kleine Kartoffeln in der Schale mit Schnittlauchsauce

ROSA GEBRATENER ALPENLÄNDER HIRSCHRÜCKEN € 29,80
in Wacholder-Orangensauce mit getrüffelnder Polenta, dazu Nuss-Sellerie und Preiselbeergel

Aus unserer Backstube

KAISERSCHMARRN -klassisch frisch gebacken und im Reindl serviert- € 13,80
mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen

MANGO UND JOGHURT € 12,80
Mangomousse mit Heumilchjoghurt, gepufftem Weizen, Passionsfrucht und Sesam

SCHOKOLADE UND ERDBEER € 12,80
dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeer, Mandelcrumble und Salzkaramell

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
Aprikosenstreusel, Mandelkuchen mit Kaffeecreme, Käsekuchen, Erdbeersahne mit Schokoladenbiscuit

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 € 1,50
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