

Palais Keller

im Palais Montgelas

Schmankerl der Woche

Antipasti mit gerösteten Pinienkernen, Rucola, gezupftem Mozzarella und reduziertem Balsamico-Essig 11,50

Pfifferlingssuppe mit Lauch, Majoran und Crème Fraîche 12,00

Gebratene Landhendlbrust mit roten Zwiebeln, Egerlingen, gebratenem Frühlingslauch und Brezenknödel 18,50

Ausgebackenes Kiachl mit Quittenragout, Haselnussmousse und Staubzucker 12,50

Weinempfehlung 0,21

2017
Baden Weißburgunder 15,20
Kabinett trocken VDP Gutswein, Weingut Salwey

2017
Pfalz Halbstück Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder 12,30
Dornfelder Qualitätswein trocken Emil Bauer & Söhne

Vorspeise

Rahmfleckerl 10,50
mit rohem Schinken, roter Zwiebelmarmelade, gehobelten Champignons und gehackten Haselnüssen

Rosa gebratener Rinderrücken 14,50
mit Kräuter Mayonnaise, Butter-Rübchen-Apfelsalat und eingelegten Kirschtomaten

Lauwarmer Wirsingsalat 11,50
mit gerösteten Walnuss-Karotten-Brotwürfeln, Süßkartoffel, Spinat, Senfgurken und Hafermilch Vinaigrette
- vegan -

Suppe

Rinderconsommé mit Schinken Schöberl, Frühlingslauch und Buchenpilzen	8,50
Sauerkrautsuppe mit ausgelassenem Speck, Gewürzöl, und Schwarzbrotwürfeln	7,50

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Käse, gebackenen Zwiebeln und kleinem Beilagensalat	15,80
Lauwarme Waldpilz-Tarte mit körnigem Frischkäse, Schnittlauch und Rahm-Gurkensalat	10,50

Vegan

Gemüselaibchen mit Grünkern-Kerbel-Risotto, überbackenem Fenchel und Kräuterdip	10,50
---	-------

Hauptgänge

Renke gedünstet in Zitronen-Kapern-Sud auf Wurzelgemüwestreifen, Rote Beete und Petersilienwurzelpüree	22,00
Gefüllte Kalbsvögel mit Gewürzgurke und Bauchspeck, gebratenem Blumenkohl, Kartoffel-Sellerie-Püree und gerösteten Butter-Semmelbröseln	26,50
Bayerischer Sauerbraten mit gebratenem Kürbis, Pastinaken und Brezen-Serviettenknödel	21,50

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unseren Servicekräften zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergiker Karte aus.

Klassiker

Dreierlei Töpferl - Griebenschmalz, Obatzda und grobe Leberwurst	9,50
Gemischter Blattsalat mit Senfdressing, Kirschtomaten, Champignons und gebratenen Putenbruststreifen	10,30
Regensburger Wurstsalat mit Fassgurke und Zwiebelradl	10,80
Brotzeitschmankerl - roher Schinken, Kalbsfleischpflanzerl Landjäger, Bergkäse, Senfgurke, Radieschen, Obatzda, Rettich und Schnittlauchbrot	19,50
Kasbrettl von der Tegernseer Naturkäserei mit Apfelsenf	23,50
Rinderconsommé mit Gemüsewürfeln und Leberknödel	7,40
Sechs Stück Saure Zipfel mit frisch geriebenem Meerrettich	11,60
Zwei Stück Münchner Weisswürste mit süßem Senf	7,60
Rostbratwürste mit Kümmeljus, Kartoffelpüree, Sauerkraut und gerösteten Weckerl-Chips	
Sechs Stück	13,20
Acht Stück	15,80
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurken-Salat	26,50
Schulterkrustenbraten vom Jungschwein mit Bratensaft und Kartoffelknödel	16,40
Kesselgulasch vom Rind mit Spätzle, Schnittlauch und sautierten Waldpilzen	19,70
Ofenfrischer bayerischer Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem und mittelscharfen Senf	9,60
... gerne mit einem Spiegelei	11,20

Dessert

Weißes Schokoladen Küchlein 15,00
mit Honig-Milch, Granny Smith Sorbet, Krokant und dunkler Schokolade

Mini-Apfelstrudel 12,50
mit Vanillesoße, Rosinengel und Mandelcrème

Kaiserschmarrn wahlweise mit Apfelmus, Vanilleeis oder Zwetschgenröster 10,50
... da unser Kaiserschmarrn mit besonders viel Liebe frisch zubereitet wird, können Sie die Gaumenfreude nach einer Wartezeit von etwa 20 min. genießen.
Vorfreude ist ja bekanntlich eh die schönste Freude.

Kasbrettl von der Tegernseer Naturkäserei 23,50
mit Apfelsenf

Zusätzlich bieten wir täglich frische Köstlichkeiten aus unserer Hofbäckerei an
... zögern Sie nicht unser Servicepersonal nach weiteren Informationen zu fragen.

Schnapsempfehlung Lantenhammer

Williams 2 cl 7,30

Obstler 2 cl 6,40

Haselnuss 2 cl 7,80

Sauerkirsch 2 cl 7,80

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unseren Servicekräften zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergiker Karte aus.

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, möchten wir Sie bitten, sich bei unseren Servicekräften zu melden. Gerne händigen Ihnen diese unsere separate Allergiker Karte aus.

Offene Weine Weiß 0,21

2018			
Pfalz	Deidesheimer Hofstück Müller Thurgau Qualitätswein trocken Niederkirchner Weinmacher		7,20
2018			
Pfalz	Deidesheimer Nonnenstück Riesling Qualitätswein trocken Niederkirchner Weinmacher		7,20
2018			
Franken	Franken Silvaner Qualitätswein trocken Weingut zur Schwane		8,00
2018			
Kremstal	Heuriger „Lössterrassen“ Grüner Veltliner Qualitätswein trocken Winzer Krems		8,20
2017			
Baden	Weißburgunder VDP Gutswein Kabinett trocken Weingut Salwey		15,20

Offene Weine Rosé

2018			
Baden	Laufener Altenberg Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein Winzer Genossenschaft Laufen		8,00

Offene Weine Rot

2018			
Kremstal	Blauer Zweigelt „Lössterrassen“ Qualitätswein trocken Winzer Krems		7,60
2018			
Südtirol	Südtiroler Edelvernatsch DOC trocken Weingut K. Martini & Sohn		8,20
2017			
Baden	Laufener Altenberg Spätburgunder Qualitätswein trocken Winzer Genossenschaft Laufen		9,60
2016			
Württemberg	Eberstädter Eberfürst Trollinger mit Lemberger Qualitätswein trocken Weingärtnergenossenschaft Eberstadt		8,50
2017			
Pfalz	Halbstück DOC Qualitätswein trocken Emil Bauer & Söhne		12,30

Flaschenweine Weiß 0,75l

2017
Franken Silvaner Qualitätswein trocken VDP Gutswein
Weingut Hans Wirsching 49,50

2017
Franken Scheurebe Johannisberg Qualitätswein trocken VDP Erste Lage
Weingut Bickel Stumpf 69,00

2018
Pfalz Riesling Qualitätswein trocken
Weingut Reichsrat von Buhl 45,00

2018
Pfalz Weißburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Markus Schneider 54,00

2018
Pfalz Sauvignon Blanc VDP Gutswein Qualitätswein trocken
Weingut Knipser 59,50

2018
Baden Grauburgunder „Oktav“ Kabinett trocken
Weinhaus Joachim Heger 61,00

2017
Rhein Hessen Chardonnay Holzfass Qualitätswein trocken
Weingut Knewitz 64,00

2018
Rhein Hessen Riesling Qualitätswein VDP Gutswein
Weingut Wittmann 59,50

Österreich

2017
Weinviertel Grüner Veltliner „Haid“ DAC Qualitätswein trocken
Weingut R&A Pfaffl 52,00

2018
Steiermark Sauvignon Blanc Steirische Klassik Qualitätswein trocken
Weingut Tement 65,00

Italien

2018
Venetien Lugana „I Frati“ DOC Cà dei Frati 59,50

2017
Südtirol Pinot Bianco DOC Alois Lageder 58,00

Flaschenweine Rosé 0,75l

2018			
Franken	Twentysix Rosé Qualitätswein trocken	Weingut Bickel-Stumpf	53,00
2018			
Weinviertel	Rosé „Lust und Laune“ Qualitätswein trocken	Weingut Zull	44,00

Flaschenweine Rot

2016			
Franken	Iphöfer Domina Qualitätswein trocken VDP Ortswein	Weingut Juliuspital	57,00
2017			
Franken	Spätburgunder Langenberg Qualitätswein trocken VDP Erste Lage	Weingut Rudolph May	68,00
2016			
Rhein Hessen	Merlot „S“ Qualitätswein trocken	Weingut Spiess	53,00
2016			
Pfalz	„Ursprung“ Qualitätswein trocken	Weingut Markus Schneider	49,50
2013			
Pfalz	Saint Laurent Qualitätswein trocken VDP Gutswein BIO	Weingut A. Christmann	63,00
2017			
Württemberg	Lemberger Qualitätswein trocken VDP Gutswein	Weingut Aldinger	59,00
2018			
Württemberg	Trollinger „Feldhase“ VDP Gutswein Qualitätswein trocken	Weingut Aldinger	48,00
2016			
Baden	Spätburgunder RS Qualitätswein trocken	Weingut Salway	73,00

Österreich

2017			
Kremstal	Blauer Zweigelt „St. Severin“ Qualitätswein trocken	Winzer Krems	37,00
2016			
Burgenland	Heinrich Red Qualitätswein trocken	Weingut Gernot Heinrich	49,00

Italien

2015			
Südtirol	Cabernet Merlot „Riff“ IGT	Alois Lageder	49,50
2017			
Südtirol	Friedberg Lagrein D.O.C	Tenuta Baron Longo	75,00
2017			
Toskana	Rosso di Montepulciano DOC	Azienda Agricola Poliziano	58,00

Biere

Fürstenberg Pils vom Fass	0,2/0,4l	3,40 /4,70
Augustiner Helles vom Fass	0,25l/0,5l	3,40 /5,10
Franziskaner Weissbier vom Fass	0,3l/0,5l	4,20 /5,50
Radler vom Fass	0,5l	4,90
Löwenbräu alkoholfrei	0,5l	5,20
Erdinger Weissbier leicht	0,5l	5,30
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,5l	5,30
Schneider Weisse	0,5l	5,40
König Ludwig dunkel	0,5l	5,40
König Ludwig Weissbier dunkel	0,5l	5,40

Schnäpse

Doppel - Wacholder	2 cl	5,10
Bodensee - Obstler	2 cl	4,80
Oberbayerischer Gebirgsenzian	2 cl	5,10
B´soffene Marille	2 cl	6,40
Schladerer Kirschwasser	2 cl	5,90
Schladerer Himbeergeist	2 cl	5,90
Zirbenschnaps	2 cl	6,40

Lantenhammer

Obstler	2 cl	6,40
Sauerkirsch	2 cl	7,80
Mirabelle	2 cl	7,30
Williams	2 cl	7,30
Haselnuss	2 cl	7,80

Spirituosen

Moskovskaya Vodka	4 cl	11,20
Duke Gin	4 cl	12,00
Underberg	2 cl	5,90
Mondino Amaro	4 cl	10,00
Jägermeister	4 cl	9,00
Slyrs Whisky	4 cl	13,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2l	4,40
Coca Cola light	0,2l	4,40
Schweppes Sodawasser	0,2l	2,00
Schweppes Tonic Water	0,2l	4,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	4,90
Spezi	0,5l	5,30
Plose Gourmet Mineralwasser still/sprudel	0,25/0,75l	4,60/7,80
San Pellegrino	1l	10,80
Evian	1l	11,80

Säfte

Orangensaft	0,2l	4,90
Apfelsaft	0,2l	4,80
Schwarze Johannisbeere	0,2l	4,90
Rhabarberschorle	0,5l	6,60
Apfelschorle naturtrüb	0,5l	5,80
Johannisbeerschorle	0,5l	6,20

Craft Limonaden

Salbei	0,25l	6,50
Rosmarin	0,25l	6,50
Gurke	0,25l	6,50

Warme Getränke

Glas Tee		4,10
Espresso		4,00
Tasse Kaffee		4,10
Cappuccino		4,80
Latte Macchiato		5,20

Palais Keller

Servicezeiten

Restaurant
12.00 - 15.00 Uhr
18.00 - 23.00 Uhr

Schwemme
11.00 - 01.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Küchenzeiten

Restaurant
12.00 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr

Schwemme
11.00 - 23.00 Uhr