



Starnberger Wirtshaus



Empfehlungen des Hauses

Dorspeise

Ofenwarmer Zwiebelkuchen 8,50€

Lauwarmer Tomaten-Kräuter-Salat ~ Schnittlauchschnmand

Oven-warm onion tart with lukewarm tomato and herb salad with chive sour cream

Hauptgang

Geschmorte Wildscheinkeule 33,00€

Zwetschgen-Wacholderjus ~ grüne Speckbohnen ~ Kartoffelplätzchen

Braised wild boar leg with plum and juniper jus, green beans with bacon, and potato cookie

Rosa gebratener Lammrücken 37,00€

Mirabellen-Senf-Jus ~ gebratener Spitzkohl ~ Röstkartoffeln

Pink roasted lamb loin with mirabelle plum and mustard jus, served with roasted pointed cabbage and roasted potatoes

Gebratenes Zanderfilet 27,00€

Fenchel-Tomaten-Gemüse ~ Petersilienkartoffeln ~ Kräutersud

Fried pike-perch fillet with fennel and tomato vegetables, parsley potatoes and herb broth

Kaspressknödel mit gebratenem Zuckermais (vegetarisch) 22,50€

Geschmorten Tomaten ~ Mangold ~ Kräuteröl

Cheese dumplings with pan-fried sweetcorn, braised tomatoes, chard and herb oil

Knuspriges Auberginen-Schnitzel (vegan) 17,00€

Lauwarmer Bohnen-Kartoffelsalat ~ Tomaten-Kräuter-Dip

Crispy Eggplant Schnitzel with warm Bean and Potato Salad and Tomatoes-Herb-Dip

Dessert

Topfenknödel mit Zwetschgenröster 11,00€

Butterbrösel ~ Vanilleeis

Quark dumplings with stewed plums, buttered breadcrumbs and vanilla ice cream

Passend dazu:

Montepulciano d' Abruzzo 0,2l-7,20€/0,5l - 17,80€/1,0l - 34,00€