

## Nos apéritifs en Juillet

Champagner Janisson-Baradon Brut Grande Reserve 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, 48 Monate Flaschengärung 0,10l	13,90€
Rosé Extra Brut Franciacorta Spumante 0,10l	10,50€
Crémant de Loire Blanc Tête de Cuvée brut 0,10l 50 % Chardonnay, 50% Chenin blanc, 36-monatige Flaschenreife	8,50€
Pastis artisanal français Pontarlier Anis 4 cl	7,50€
Alte Brennerei Spritz, Ciane und Cassis mit Crémant auf Eis 0,20l	9,50€
Lillet-Lime auf Eis 0,05l	7,50€
Balis, alkoholfreier Basilikum-Ingwer-Cocktail 0,25l	5,90€
San Bitter alkoholfrei pur auf Eis oder mit Orangensaft 0,20l	5,80€

---

## Menü Dégustation Alte Brennerei

### Amuse Bouche du Chef

#### Vorspeise

Krustentierbisque- Single Malt Whiskey (Talisker-Isle of Skye) | Kaisergranat und Jakobsmuschel | Erbsen  
oder  
Krabbenfleisch-Gurkenrolle mit Kalamansissud | Petersilienöl und Haselnüsse

#### Zwischengänge

Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Pampelmus-Fenchelsalat | Wasabi-Sojadressing  
oder/und  
Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (60g) und Tiger-Garnele |  
Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise | Heringskaviar

#### Hauptspeise

Vom japanischen Holzkohlegrill Angus-Rinderfiletspitze | Perleinkornrisotto (Chiemsee)  
mit Kräuterseitlingen und Shiitake | Trüffelsauce | Pakchoi  
oder  
Edel-Steinbuttfilet (France) | Chorizo-Belugalinsen | Ingwer-Indochinesauce (leicht  
scharf) | grüner Spargel

#### Dessert

Zitronengras-Crème Brûlée am Tisch flambiert | Kalamansisorbet | Pistazien-Zuckerwatte

---

### Gerne können wir einzelne Gerichte des Menüs auch à la Carte bestellen

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise

4 Gänge: Vorspeise/ 1 Zwischengang/ Hauptgang/ Nachspeise

5 Gänge: Vorspeise/ 2 Zwischengänge/Hauptgang/ Nachspeise

---

Menü	Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt
3 Gänge 74,00€	31,50€ (3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 95,00€	39,50€ (4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 115,00€	49,50€ (5 Gläser à 0,1l)

Wir bitten Sie auf unserer Terrasse um Rücksichtnahme auf die angrenzenden Hotelzimmer und Einhaltung der Zimmerlautstärke bei Ihrer Unterhaltung (Lärmschutzverordnung ab 22h30). Vielen Dank! Unsere Eier kommen von glücklichen Hühnern des Moarhofs in Baiern, der Honig ist hier aus dem Isartal mit Imkerei in Pullach, Bergbauern Alpenmilch & fairen Milchpreis für unsere Landwirte, Saibling von der Aumühle im Isartal –Egling, Aqua Monaco Mineralwasser Silenca-Quelle bei Markt Schwaben, Hausbrandt Kaffeebohnen. Unsere Speisekarte ist auf 100% Recyclingpapier gedruckt und wird einmal verwendet und dann entsorgt.

## Les Entrées

Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine à la Brennerei und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche und Apfelchutney passt perfekt zu einem Glas Süsswein Loupiac Süd Frankreich (0,05l)	26,00€ 5,50€
Ziegenkäsetörtchen mit halbgetrockneten Tomaten aus Provence, Wildkräutersalat, Sanddorn-Vinaigrette und Rosmarin-Honigeis	19,50€
Melonen-Gurkengazpacho mit Parmesanhippe, Gartenminze und Pastis Garnelen	24,00€
Thai-Ceviche vom Hummerschwanz (ca. 120g.) in Limettensud kalt mariniert (sauer und leicht scharf), Gemüse-Papayasalat und Leche de Tigre	29,00€
Krabbenfleisch-Gurkenrolle mit Kalamansissud mit Petersilienöl und Haselnüsse	24,00€

## Les Viandes et Poissons

Irish Dry Aged Tomahawk-Steak (21 Tage) mit Pilzen, Gratin Dauphinois, Artischocken– für 1-2 Personen, (ca.1,1Kg mit Knochen), Trüffelsauce	89,00€ für 2 P.
Atlantik Edel-Steinbuttfilet (France) mit Chorizo-Belugalinsen, Ingwer-Indochinesauce (leicht scharf), grüner Spargel	42,00€
Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Langustenschwanz (ausgelöst-ca.160g) und Oktopus, Krestier-Pernodsauce à la Marseillaise- Typisch französisch	43,00€
Duett von irischer Lammkrone und Lammrücken mit kretischer Oregano-Himbeerkruste, Trüffelgnocchi, wildem Broccoli und Morchelsauce	35,00€
Vom japanischen Holzkohlegrill: Angus Rosa Rinderfilet (ca. 200g. wird nur rosé serviert), Topinambur-Pastinakengratin, Madeira-Trüffelsauce, Minigemüse	42,00€

## Quelques Desserts et Fromages

Französische Himbeer-Lavendel Tartelette mit Pistazien und Tahiti-Vanillecreme, Lychee-Himbeersorbet	14,00€
Affinierter Rohmilchkäseteller - Fromagerie Maître Tourette in Straßburg-Frankreich , Salzbuter und Feigensenf, Sauerteig Baguette kleiner Käseteller	14,50€ 10,00€
Zitronengras-Crème Brûlée am Tisch flambiert mit Kalamansisorbet und Pistazien-Zuckerwatte	11,00€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant, Cidreschaum	13,00€

Öffnungszeiten **Mi.-Sa. 18.00-23.00 Uhr** (letzte Reservierung 20.30 Uhr)

**So. 12.00-17.00 Uhr** (letzte Reservierung 14.30 Uhr)

Bitte beachten Sie: die traditionelle französische Küche basiert auf der Verwendung von tierischen Produkten und hat neben Fisch (Meerestiere), Fleisch, glutenhaltigen Zutaten auch Milchprodukte und Eier als Geschmacksträger. **Aufgrund unserer Arbeitsabläufe kann ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden. Es können alle gängigen Allergene enthalten sein**, wir informieren Sie gerne. Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitten Sie jedoch, uns dies bei der Reservierung im voraus mitzuteilen.

Wir möchten Ihnen dank der Technik des Coravins jeden Monat erlesene und ausgesuchte Spitzenweine zu Ihren Speisen passend anbieten. Sie können damit Premiumweine glasweise kosten und sich Ihren kleinen Luxus gönnen. Sprechen Sie uns an und probieren Sie!

**Juillet - Coravins- Premium Selection (per Glas)**

**Beaujolais Blanc 2021**

**100% Chardonnay Domaine Piron**

Ein Weißwein aus den Beaujolais-Weinbergen von Dominique Piron, der sich durch die Verarbeitung von Trauben des Erntejahres 2021 auszeichnet. Die Weine von Piron gelten als traditionell. Sie drücken das Terroir aus, aus dem sie kommen. Der Chardonnay, der im Beaujolais selten und kostbar ist, ist die einzige Rebsorte des Beaujolais Blanc. Er stammt aus Parzellen, die auf Kalk- und Granitböden gepflanzt sind. Eine Gärung bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks wird durch einen leichten Verschnitt mit altem Wein in Eichenfässern ergänzt. Goldene Farbe mit smaragdgrünen Nuancen, klar und leuchtend. Aromen von weißen Blumen, Dill-Holunder, Aprikose, Zitrusfrüchten, feiner Würze von Kardamom und grauem Pfeffer. Reif und gut ausgewogen zwischen Frische, Fruchtigkeit, Körper, einem schönen Nachhall von Zitrone und einer Mentholnote.  
0,1l 9,80€

**Morgon côte de py 2015**

**Domaine Piron - Gamay**

Dieser meisterhafte Morgon stammt von einer kleinen Parzelle im begehrtesten Weinberg des Cru, der Côte du Py, und ist das Flaggschiff der Familie Piron. Das Terroir trägt dazu bei, einen Wein mit bemerkenswerter Fülle und einer gut definierten Struktur sowie intensiven Aromen dunkler Früchte zu erzeugen, die am Gaumen noch üppiger werden. Das kräftige Geschmacksprofil wird durch eine lebhaft Frische, geschmeidige Tannine und einen langen, sauberen Abgang gut ausbalanciert  
0,1l 10,90€

**Saint Joseph Meribets 2019 Syrah**

Samtig weich und mit schöner seidiger Struktur. Am Gaumen fruchtig voll, leichte Pfeffernote. Schöne Länge mit gut eingebundenen Tanninen  
0,1l 9,80€

---

**Les Vins Ouverts**

**Blancs/Rosés**

**Château Ferrande 2019**

**Graves Bordeaux AC**

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Anklänge von frischer Mango, zart nach Blütenhonig und Orangenzesten, ein Hauch von Guaven. Mittlere Komplexität, weißer Apfel, eher dezenter Säurebogen, mineralischer Touch im Abgang, feine Fruchtsüße im Nachhall.  
0,1l 8,50€

**Weißburgunder Premium trocken 2019**

**Weingut Weber. Baden**

Die Trauben für den Weißer Burgunder Premium trocken entstammen dem ältesten Weinberg des Weingut Weber. Um die Intensität perfekt zu machen, wird der Weißer Burgunder Premium trocken im Barrique vergoren. Daher begeistert die Nase mit einem interessanten Aromenmix aus klassischen Weißburgundernoten wie Limette und Aprikose und typischen Barriquearomen von Vanille. Am Gaumen offenbart der Weißer Burgunder Premium trocken seine ganze Kraft und präsentiert sich sehr dicht und gehaltvoll. Die Säure zeigt sich selbstbewusst und mischt gut mit  
0,1l 7,90€

**Santenay Rouge 1<sup>er</sup> Cru Clos Rousseau 2017**

**Domaine Bachey-Legros 100% Pinot Noir**

Die Trauben werden im richtigen Zeitpunkt von Hand gelesen und sowohl im Weinberg als auch im Keller sortiert, damit nur Top Qualitäten in den Keller gelangen. Nach der Gärung wird der Jungwein zu 100% in Barriquefässer gefüllt, wobei ein Drittel in neue Barriques aus Eichenholz

gefüllt wird. Diese Holznoten prägen den Wein. Der Wein zeigt eine Mineralische Struktur geprägt vom Kalkgestein, auf dem die Reben wachsen. Rote Früchte dominieren den Geschmack, hinzu kommen Eleganz und Finesse. Reife und seidige Tannine und Aromen von schwarzen Früchten prägen das Mundgefühl mit. Diese Cuvée sorgt für Struktur, Eleganz und aromatisch Komplexität. 0,1l 12,90€

**Languedoc AC, Côte de Roses 2020**

Gérard Bertrand

60% Syrah, 30% Grenache, 10% Cinsault

Duftiger Rosé Wein, vollmundig mit einer wunderbaren Fülle in einer Designer Flasche, Sommer Wein!

0,1l 7,90€

**Corbieres AOC 2017 BIO**

**Château de Fournas**

Grenache noir, Syrah, Carignan

Traditioneller Wein mit viel Frucht und dezenten Tanninen

Kernig, rustikal, ein typischer Rotwein aus dem Süden

0,1l 7,90€

---

**Digestifs Alte Brennerei**

**Calvados Réserve Famille Dupont – Normandie (5 Jahre im Faß) 2 cl 11,50 €**

**Marillenbrand oder Mirabellen Lantenschammer Schliersee-Bayern 2cl 13,50 €**

**Chartreuse verte**, ein Kräuterlikör aus dem Stammkloster des Kartäuserordens bei Grenoble-France. Auf 130 verschiedenen Heilkräutern und Würzpflanzen hergestellt 4cl 8,50€

**Chartreuse jaune** (gelb), würzig, süß, und leichter als der grüne 4cl 7,50€

**Ziegler Alte Zwetschgenbrand** im Holzfass gereift 2cl 14,50€

**Walnussgeist Familie Weber**“wir verwenden die grünen Walnüsse, die um Johanni geerntet werden.“ 2cl 8,50€

**Cognac XO l’Heraud Charente France 2cl 13,50€**

**Edel-Birnenbrand aus Olivet France, Selection du Chef 2 cl 11,50 €**

---

Sie können Ihren Wein zum Essen gerne selbst in unserem Weinkeller aussuchen. Gern können Sie auch unser Restaurant für Veranstaltungen exklusiv buchen. Sprechen Sie mit uns! Unsere Weinkarte können Sie auch scannen (110 Positionen)



**ab sofort jeden Sonntag Mittag für Sie:**

**Original Bouillabaisse - Gaumenschmaus vom Meer (39,50€ inklusive 0,1l Weisswein)**

**Surf & Turf à la Brennerei, gegrillter halber Hummerschwanz mit Angus**

**Rinderfiletspitze, Perleinkorn, Pernod-Knoblauchbutter und frisches saisonales Gemüse (49€ p.P.)**

So. 12.00-17.00 Uhr (letzte Reservierung 14.30 Uhr)

**Mittwoch-Donnerstag 3 Gänge Vorabendmenü inkl. 1 Glas Crémant Rosé 59,90€ Aufenthalt ist bis 20.30 Uhr begrenzt**

**und nicht zu vergessen: Sie können unsere Weine flaschenweise zum Mitnahmepreis erwerben**