

Nos apéritifs en Aout

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 oder Cranberry-Rosmarin-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

Krabbenfleisch-Gurkenrolle mit Kalamansisud | Petersilienöl und Cashews | Reischips
oder

Krustentierbisque- Single Malt Whiskey (Talisker-Isle of Skye) | Kaisergranat und
Jumbo-Jakobsmuschel | Erbsen

Zwischengänge

Oktopus Tentakel zart gegart und kurz gebraten | Pampelmus-Fenchelsalat | Wasabi-
Sojadressing, Curry-Mangohummus
oder/und

Sepia Linguini mit kurz gebratenem halbem Hummerschwanz (65g) | Krebstier-
Pernodsauce à la Marseillaise | Heringskaviar

Hauptspeise

Vom japanischen Holzkohlegrill Angus Rinderspitze (ca.140g) | Perleinkornrisotto
(Chiemsee) mit Käuterseitlingen-Shiitake | Trüffelsauce | Pakchoi
oder

Steinbuttfilet (France) | Sommer-Gemüsetarte | Ingwer-Indochinesauce (leicht scharf) |
grüner Spargel | Buchweizencrumble

Dessert

Zitronengras-Crème Brûlée am Tisch flambiert mit Kalamansisorbet und Pistazien-
Zuckerwatte

**Bitte haben Sie Verständnis, dass die einzelnen Gänge des Menüs nicht durch andere Gerichte aus
unserer Speisekarte austauschbar sind. Gerne können Sie 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 75,00€	31,50€	(3 Gläser à 0,1l)
4 Gänge 97,00€	39,50€	(4 Gläser à 0,1l)
5 Gänge 116,00€	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

Ziegenkäsetörtchen mit halbgetrockneten Tomaten aus Provence, Wildkräutersalat, Sanddorn-Vinaigrette, Rosmarin-Honigeis	21,00€
Hausgemachte Sous Vide Entenleber Terrine à la Brennerei und gebratener Entenleberscheibe (Rougié-Frankreich), kleiner Salat, Brioche und Apfelchutney	26,50€
passt perfekt zu einem Glas Süsswein Pacherenc Süd Frankreich (0,05l)	5,50€
Thai-Ceviche vom Thunfisch.(Wildfang) in Limettensud kalt mariniert -sauer und leicht scharf-, Gemüse-Papayasalat und Leche de Tigre, Piscoschaum	29,00€
Krabbenfleisch-Gurkenrolle mit Kalamansissud, Petersilienöl und Cashewnüsse, Reischips	25,00€

Les Viandes et Poissons

Sepia Linguini mit kurz gebratenem Hummerschwanz (ausgelöst-ca.140g), Sous Vide Oktopus und Garnele, Krebstier-Pernodsauce à la Marseillaise-Typisch französisch	43,50€
Steinbuttfilet (France) mit Sommer-Gemüsetarte, Ingwer-Indochinesauce (leicht scharf), grüner Spargel, Buchweizencrumble	42,00€
Duett von irischer Lammkrone und Lammrücken mit kretischer Oregano-Himbeerkruste, Trüffelgnocchi, wildem Broccoli und Morchelsauce	36,00€
Vom japanischen Holzkohlegrill: Angus Rosa Rinderfilet (ca. 230g. wird nur rosé serviert), Gratin Dauphinois, Trüffelsauce, Zucchini und Bete	43,00€
Coq au Chardonnay à la Alte Brennerei (Schwarzfederhuhn Suprême) mit Schmorkarotten, Schalotten-Pfifferlinge und Estragon	36,00€

Quelques Desserts et Fromages

Affinierter Rohmilchkäseteller - Fromagerie Maître Tourette in Straßburg-Frankreich, Salzbutter und Feigensenf, Sauerteig Baguette	14,50€
kleiner Käseteller	10,00€
Apfel Tarte Tatin mit Normandie Crème fraîche und salziges Butter-Karamell, Karamellkrokant, Cidreschaum	13,00€
Französische Himbeer-Lavendel Tartelette mit Pistazien und Tahiti-Vanillecreme, Weißschokoladen-Himbeereis	14,00€
August Eiskreation : Buttermilch(Andechs)-Ingwereis 1 Kugel	3,80€

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!

Aout - Coravins- Premium Selection (per Glas)

Santenay Blanc AC 2018

Domaine Bachev Legros 100 % Chardonnay
Coup de cœur du Chef de Cuisine

Aus sehr alten Rebstöcken, und im traditionellen burgundischen Stil gekeltert.
Schöne Komplexität gepaart mit einem individuellen Charakter
0,1l 12,00€

Vin Jaune Jura, Domaine de Savagny 2014

Coup de cœur du Chef de Cuisine

Côtes du Jura Appellation d'Origine Contrôlée. 100% Savagnin
Seltener Cuvée aus der Jura. Das Resultat ist ein extravaganter Wein, mit tief goldgelber
Farbe. Das üppige Bouquet zeigt Haselnuss, Blütenhonig, Curry und einen Hauch
exotischer Früchte. Am Gaumen ist der Wein absolut außergewöhnlich, dichte Textur,
getrocknete Früchte, satter Schmelz und ein cremiger Trinkfluss treffen auf eine leichte
Sherry-Note (**oxidativ und trocken**) und würzige Kräuter. Sehr sehr lang. Ein
Charakterwein!
0,1l 11,50€

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€

Château d'Aiguilhe 2018

Comtes Stephan Graf von Neipperg - Castillon Côtes de Bordeaux AC

80 Prozent Merlot gehen hier mit 20 Prozent Cabernet Franc eine höchst aromatische
Verbindung ein. Schon der intensive Duft besticht mit vielfältiger Aromatik, in der
Sommerblumen ebenso anklingen wie reife Pflaumen, dunkle Beeren, Lakritze und
Waldpilze. Am Gaumen sehr reichhaltig und rund, fleischige Fruchtnoten, dazu
mineralische Akzente. Elegantes Tannin, sehr lang und ausgewogen. Ein Wein, der wie
kaum ein Anderer das Kalkstein-Terroir der Appellation Castillon - Côtes de Bordeaux
widerspiegelt.
0,1l 12,90€

Les Vins Ouverts

Blancs/Rosés

Château Ferrande 2019

Graves Bordeaux AC Blanc

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€

Cuvée de L'Aubade 2020 Cotes de Provence Rosé

Die Nase verwöhnt er mit Noten von Erdbeercreme, schwarzer Johannisbeere, Veilchen, Pfirsich, Grapefruit, Zitrusfrüchten und weißen Blumen, abgerundet durch leichte Röstnoten. Am Gaumen zeigt sich der Sublime vollmundig mit viel Frische

0,1l 6,90€

Grüner Veltliner „Ried Hausberg“ 2019 Weingut Proidl

Gelbgrün, in der Nase frische Kräuterwürze, gelbe Apfelfrucht, mineralisch und ein Hauch von Limettenzesten, am Gaumen saftig, komplex, feine Fruchtsüße, etwas Pfirsich, angenehmer Säurebogen, im Abgang leichte Marillen und Orangen Noten.

0,1l 7,90€

Digestifs Alte Brennerei

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

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

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

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

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

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

Benedictine, ist ein französischer, aus der Normandie stammender Kräuterlikör. 4 cl 8,50€

Erstmals wurde er 1510 durch Benediktinermönche hergestellt. Daraufhin wurde die Rezeptur jedoch erst wieder im Jahr 1863 aufgegriffen und erstmals als Spirituose produziert. Der edle Kräuterlikör vereint dabei 27 verschiedene Kräuter und Gewürze in sich. Zur Herstellung seines einzigartigen würzigen, jedoch auch leicht süßlichen Geschmacks durchlebt er einige aufwendige Destillationsverfahren sowie einen mehrwöchigen Reifungsprozess. DOM ist eine lateinische Abkürzung und steht für „Deo optimo maximo“, was so viel bedeutet wie „eine nur dem besten und größten Gott geltende Segnung“

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 (100 Positionen)



ab sofort jeden Sonntag Mittag für Sie:

Original Bouillabaisse - Gaumenschmaus vom Meer (42,50€ 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