



GOLDENER PFLUG

GUT ISING – CHIEMSEE

Vorspeisen

Entenleber Parfait

Feige | Brioche | Feldsalat

Confierte Riesengarnelen

Avocado | Radi | Wasabicreme

Hausgebeizter Orangenlachs

Kartoffelpapier | Salzzitrone | Sauerrahm

Beef Tatar vom Weideochsen

Schalotten | Kapern | Sardellen | Toast | Butter

Suppen

Rindfleischconsommé

Leberknödel | Schnittlauch

Rote Bete Apfel Süppchen

Apfel Chutney | Räuchersaibling



GOLDENER PFLUG

GUT ISING – CHIEMSEE

Sprösslinge

Caesar Salat

Romanasalat | Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing

Salat Gut Ising

Blattsalate | Zwergtomate | Gurke | Sprossen | Croûtons | Balsamico Dressing

Optional zu den Salaten

3 Riesengarnelen
Hendlbruststreifen
Gegrilltes Gemüse & Ziegenkäse
Thunfisch | Oliven | Zwiebeln | Ei

Leichtigkeiten

Couscous Salat

Geflämmter Picandou | Macadamia | Rucola | Granatapfel

Kürbis Frischkäse Tascherl

Parmesan | Kürbis Kompott | Rote Rettich Kresse

Unser Fischtopf

Chiemsee- & Edelfische | Gemüse | Zitronengras | Ingwer



GOLDENER PFLUG

GUT ISING – CHIEMSEE

Aus Ofen & Pfanne

Rinderfilet

- rosa gebraten -

Rosmarinkartoffeln | Röstgemüse | Sauce Bernaise

Rehragout

Semmelknödel | Rosenkohl | Aprikosenkompott

Duett vom Lamm

- Filet & Kotlette -

Gnocchi | Bohne | Auberginesauce

Zander

- Kross gebraten -

Risotto | Pinienkerne | Traube | Spinat

Schwammerlpfanne

Nocken | Bavaria Blue | Birne



GOLDENER PFLUG

GUT ISING – CHIEMSEE

Klassiker

¼ bayrische Bauernente

Zweierlei Knödel | Portweinzwetschge | Blaukraut

Rindertafelspitz

- aus dem Kupferpfandl -

Röstkartoffeln | Apfelmeerrettich | Schnittlauchsauce | Rahmspinat

Züricher Geschnetzeltes

- vom Schweinefilet -

Spätzle | Brokkoli | Champignon Cognac Rahm

Wiener Kalbsschnitzel

- in Butterschmalz gebacken -

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Forelle „Müllerin Art“

- vom Fischer Kirchmeier Seebruck -

Erdäpfel | Tomaten Kapern Butter



GOLDENER PFLUG

GUT ISING – CHIEMSEE

Süßes Vergnügen

Gebranntes Passionsfruchtparfait
Kokoseis | geschmorte Ananas

Schokoladen Gateau
Kaffeeis | Kumquats

Nougatknödel
Vanilleschaum | Beerenragout

Kaiserschmarrn
- Zubereitungszeit ca. 20 min -
Zwetschgenröster | Schlagsahne

Alpine Käseauswahl
Trauben | Nüsse | Früchtesenf | Baguette

Empfehlung zum Dessert

Fernando de Castilla
“Antique”
Perdro Ximénez
Sherry
5 cl € 6



GOLDENER PFLUG

GUT ISING – CHIEMSEE

Brotzeitkarte

Pfannkuchenstreifensuppe
Schnittlauch

Tomatencrèmesuppe
Croutons & Basilikum

Deftiger Linseneintopf
Würstelscheiben

Brotzeitbrett

Presssack | Bergkäse | Pfefferbeißer | Rohschinken | Radieserl | Essiggurke
Fleischpflanzerl

1 Paar Wiener
Senf | Kren | Brot

1 Paar Weißwürste
Süßer Senf | Brezel

Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren | Zitrone | Petersilienkartoffeln

Fleischpflanzerl

Katoffelstampf | Röstzwiebel | Speck | Bratensauce

Club Sandwich

Putenbrust | Speck | Spiegelei | Cocktailsauce | Pommes Frites

Käsespätzle

Röstzwiebeln

Gebackener Brie

Salat | Preiselbeeren | Zitrone | Toast

Salat Gut Ising

Blattsalate | Zwergtomate | Gurke | Sprossen | Croûtons | Balsamicodressing

3 Riesengarnelen
Hendlbruststreifen
Gegrilltes Gemüse & Ziegenkäse
Thunfisch | Oliven | Zwiebeln | Ei