

*Als gebürtiger Bayer, der in München
sein Handwerk gelernt und anschließend
in der großen Gourmetwelt viele Eindrücke
gesammelt und Erfahrungen gemacht hat,
war es mir immer ein Vergnügen,
gute bodenständige bayerische Gerichte
mit dem Esprit der großen Küche
zuzubereiten.*

*Nicht, um sie neumodisch zu verfremden,
sondern um ihnen etwas vom Flair der
Weltstadt München zu geben - einen
augenzwinkernden weißblauen Charme.*

Ihr Otto Koch

Menü

*zur Begrüßung:
Steckerlfisch mit Schnittlauchsauce
dazu ein Miniweißbier*

Marinierter Kalbstafelspitz mit Essig und Öl (18,00)

Schwammerlsuppe mit Semmelauflauf (14,00)

Saures Gänseleberl mit Kartoffelschmarrn (36,00)

Weißwurst von Meeresfrüchten mit grober Senfsauce (28,00)

Lammkutteln gebraten mit Linsen (28,00)

*Blunz'ngröstl und Grammelknödel (24,00)
mit Pils im Champagnerglas*

Unsere Falsche Prinzregententorte (28,00)

Gefüllter Ochsenchwanz in Rotwein geschmort (32,00)

Tölzer Blauschimmelkäse überbacken (14,00)

Schlosserbuam (14,00)

*Als Probiermenü (alle 11 Gänge in kleinen Portionen)
nur tischweise, pro Person DM 128,00*

*Als 6-Gang-Menü nach Ihrer Wahl
nur tischweise, pro Person DM 88,00*

*Die Preise in Klammern gelten für
einzelne à la carte-Portionen*