fidelio

APPETIZER

Rindertatar vom Werdenfels-Murnauer Rind 25
Kartoffelrösti | Eigelb
Eingelegte Radieschen
Werdenfels-Murnau Beef Tartare
Potato Rösti | Egg Yolk | Pickled Radishes

Rote Bete & Bergkräuter 20
Apfel | Geröstete Haselnüsse
Meerrettich | Kräuteröl
Beetroot & Mountain Herbs
Apple | Toasted Hazelnuts
Horseradish | Herb Oil

PASTA

Ravioloni Waldpilze & Trüffel 38
Waldpilze | Walnuss | Birne
Wild Mushroom & Truffle Ravioloni
Wild Mushrooms | Walnut | Pear

Tagliatelle Chicken Alfredo 36
Maishähnchenbrust aus Galizien
Parmesan | Sahne
Tagliatelle Chicken Alfredo
Corn-Fed Chicken from Galicia | Parmesan | Cream

Spaghetti Carbonara 32
Guanciale | Pecorino | Eigelb
Spaghetti Carbonara
Guanciale | Pecorino | Egg Yolk

Tagliatelle mit gegrillten Artischocken 26
Kapern | Petersilie | Riesling
Tagliatelle with Grilled Artichokes
Capers | Parsley | Riesling

STEAKS

Premium Quality by OTTO GOURMET
Ausgewählte Fleischspezialitäten von **OTTO GOURMET,** zubereitet im Beefer. Bei bis zu 800 °C Oberhitze entsteht eine intensive Kruste mit kräftigen Röstaromen, während das Fleisch im Inneren besonders saftig und zart bleibt. Ein Grillerlebnis wie in den besten amerikanischen Steakhäusern.
Premium cuts from OTTO GOURMET, prepared in our Beefer. Intense top heat of up to 800 °C creates a beautifully caramelised crust while preserving exceptional tenderness and juiciness – inspired by the great American steakhouses.

Irish Hereford Prime Filet ca. 200 g | 52
mit Demi-Glace
Das Filet vom irischen Hereford-Rind überzeugt durch seine außergewöhnliche Zartheit, feine Fleischstruktur und einen eleganten, milden Rindfleischgeschmack.
Irish Hereford Prime Beef Fillet with Demi-Glace
Exceptionally tender Irish beef with a fine texture and delicate, well-balanced flavor.

US Ribeye Choice ca. 300 g | 55
mit Pfefferrahmsauce
Ein charaktervoller Cut aus der Hochrippe amerikanischer Rinder. Seine ausgeprägte Marmorierung und das typische Fettauge sorgen für besondere Saftigkeit und intensiven Geschmack. USDA Choice steht für eine hochwertige amerikanische Fleischklassifizierung.
USDA Choice Ribeye with Creamy Pepper Sauce
A richly marbled American steak, celebrated for its exceptional juiciness, tenderness and bold beef flavor.

US Striploin ca. 250 g | 45
mit Sauce Béarnaise
Ein klassischer Steak-Cut aus dem Rücken amerikanischer Rinder. Das Striploin zeichnet sich durch seine feine Marmorierung, eine angenehm feste und zugleich zarte Fleischstruktur sowie seinen kräftigen, charakteristischen Rindfleischgeschmack aus.
US Striploin with Béarnaise Sauce
A classic American steak cut with fine marbling, a tender yet pleasantly firm texture and a rich, distinctive beef flavor.

Zu allen Gerichten servieren wir grünen Salat oder Grillgemüse sowie Kartoffelstampf.
All dishes are served with your choice of green salad or grilled vegetables, accompanied by mashed potatoes.

FISH & CHICKEN

Lachsfilet von den Färöer-Inseln ca. 200 g | 35
mit Kräuterbutter
Hochwertiger Atlantiklachs aus den kühlen Gewässern der Färöer-Inseln. Sein festes, zugleich zartes Fleisch und der ausgewogene Fettgehalt sorgen für einen feinen Geschmack. Im Beefer außen leicht geröstet und innen saftig.
Faroe Islands Salmon Fillet with Herb Butter
Premium Atlantic salmon with a delicate texture, rich flavor and a beautifully seared surface.

Pio Maishähnchenbrust aus Galizien 30
mit Demi-Glace
Ausgewähltes galizisches Maishähnchen aus dem Pio-Sortiment von OTTO GOURMET. Das zarte, aromatische Geflügelfleisch zeichnet sich durch seinen feinen Geschmack aus. Im Beefer goldbraun geröstet und schonend fertig gegart.
Pio Corn-Fed Chicken Breast from Galicia with Demi-Glace
Selected premium Galician poultry with tender, juicy meat and a delicate, naturally rich flavor.

Zu allen Gerichten servieren wir grünen Salat oder Grillgemüse sowie Kartoffelstampf.
All dishes are served with your choice of green salad or grilled vegetables, accompanied by mashed potatoes.

DESSERT

Tiramisu 15
Mascarpone | Espresso | Kakao
Tiramisu
Mascarpone | Espresso | Cocoa

Crème Catalana 15
Vanillecrème | Karamellisierte Zuckerkruste
Crème Catalana
Vanilla Custard | Caramelised Sugar

Auswahl von Rohmilchkäse 20
Feigensenf | Früchtebrot | Trauben
Selection of Raw Milk Cheeses
Fig Mustard | Fruit Bread | Grapes

Vegan