

SAVOY

ALPINE KÜCHE

Tischgedeck: auf Wunsch servieren wir ihnen Hausgebackenes Brot und Kalamata-Olivenöl für einmalig 2,50€

SAVOY-EMPFEHLUNGSMENÜ

GEBEITZTE LACHSFORELLE 4,7

Gurke | Apfel | Quinoa | Forellenkaviar
16,50

SCHAUMSUPPE 6,9,13

Pfifferlinge | Speckschaum
9,50

FLUSSKREBSTAGLIATELLE 1,2,3,6,7,9,13

Tomate | Zitrusfrüchte
19,50

LAMMKARREE 9,13

Sellerie Mousseline | Pfifferlings-Bohnen Ragout | Portweinschalotten
Thymianjus
32,50

KRÄUTERGARTEN 1,7

Hafercreme | Kräutereis | Brombeere
10,50

Als 3 Gänge Menü 52,00

Jeder weitere Gang zusätzlich 10,00

Als Vegetarisches 3 Gänge Menü zur Wahl 35,00

Jeder weitere Gang zusätzlich 5,00

Als Erfrischung vor dem Hauptgang

Sorbet des Tages 3,5 mit Aufguss vom dicken Fritz 8,50

VORSPEISEN

ARTISCHOCKE 10

Balsamico Vinaigrette

9,50

THYMIAN-ZIEGENKÄSEMOUSSE 3

Avocado | Tomate | Zupfsalat | Gazpacho Sud

14,50

CARPACCIO VOM ALLGÄUER RIND 3,7,9,10

Pfifferlinge | Parmesan | Pfifferlings Eis | Kresse Salat

16,50

TATAR

STEAKTATAR 130g 1,3,4,6,10

geröstetes Bergbauernbrot | Wachtel-Solei

14,50

STEAKTATAR 180g 3,4,6,10

Rosmarinkartoffeln | Wachtel-Solei | SAVOY Remoulade

18,50

LACHSFORELLENTATAR 4,7,9

Creme Fraiche | Apfel | Staudensellerie | Gurke

15,50

SALAT

PANZANELLA 1,10

Brotsalat | getrocknete Tomaten | Kapern | Romanasalat | Schafskäse

12,50

SALAT SAVOY 3,4,10

Artischocken | Sardinen | Wachtel Ei | Oliven

12,90

CAESARSALAT 3,7,9,10

Romanasalatherzen | Parmesandressing | Tranchen vom Perlhuhn

15,50

SUPPEN

FISCHSUPPE SAVOY 2,4,6,7,9,13

Heimische Fische | Flusskrebse | Gemüse

19,50

GURKENKALTSCHALE 2,7

Joghurt | Kresse | Flusskrebsschwänze

9,50

All unsere Gerichte sind hausgemacht und werden mit viel Liebe zubereitet. Wir beziehen unsere Produkte von Händlern und Produzenten aus der Region in bester Qualität.

FLEISCH

FILET VOM LANDSCHWEIN IM SÜDTIROLER SPECKMANTEL 1,3,9,13

Paprika | Zuckerschoten | Rosmarin-Gnocchis | Olive

21,50

ONGLET 9,13

Sous Vide gegart | gebratene Pfifferlinge | Kartoffel-Wildkräuterstampf | Jus

26,50

RUMPSTEAK 300g 9,12,13

Röstkartoffel | Speckbohnen | Jus

28,50

FISCH

DORADE IM GANZEN GEBRATEN 4,7,9,13

Fregola Sarda | Pak Choi

26,00

BAYRISCHES ZANDERFILET 1,4,7,9,13

Kartoffelstampf | Mangold | Buttermilch | Blutwurst

24,50

SAVOY KLASSIKER

FLEISCHPFLANZERL 1,3,7,9,10,13

Kartoffelstampf | Rahmkarotten

13,50

ROASTBEEF 12 STUNDEN BEI 54°C GEGART 3,10

Bratkartoffeln | SAVOY Remoulade

18,50

MATJES VOM SAIBLING AUS DEM TEGERNSEE 3,4,7,9

Hausfrauensauce | Petersilienkartoffeln

23,50

WIENER SCHNITZEL 1,3,7,10

Vom Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat

24,50

VEGETARISCH

EMMERKORNRISOTTO 7,9,13

Pfifferlinge | Tomate

14,50

CAPUNS 7,9

Mangold | Buchweizen | Bergkäse | Frühlingsgemüse

19,50

DESSERT

HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET DES TAGES

mit Aufguss vom dicken Fritz

3,50

8,50

CREME BRULEE 3,7

Tonkabohne

8,50

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE 3,7

Callebaut-Schokolade | Erdbeere | Joghurtschaum | Schoko Crumble

9,50

KÄSETELLER 1,7

Feine Rohmilchkäseauswahl aus den Alpen | Feigensenf

Wildkräuter | Brot

klein 12,50 groß

16,00

FÜR DIE KLEINEN GOURMETS BIS 12 JAHRE

MINI-KALBSSCHNITZEL 1,3

Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

9,50

KLEINES ZANDERFILET 1,7

Kartoffelstampf | Rahmkarotten

9,50

CHICKEN NUGGETS 1,3

Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

6,50

Allergene

1. Gluten, 2. Krustentiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnuss, 6. Soja, 7. Laktose, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Lupine, 13. Sulfite, 14. Weichtiere

APERITIF COCKTAILS

CAP CORSE TONIC Cap Corse Gurke Angosturatomic	6,5
BLUEBERRY GIMLET Sipsmith Blaubeeren Zitrone	10,5
PRINCESS CROCODILE Gin Rhabarber Ingwer	9,5
MANGO MARGARITA Tequila Mango Mandel	9,5
PAPER PLANE Bourbon Amaro Aperol Zitrone	9,5
SHINY SHOES Weißer Rum Crème de Mûre Bitters	8,5
MARTINI Gin oder Wodka trockener Wermut Olive	10
MANHATTAN Bourbon süßer roter Wermut Bitters	10
FRENCH 75 Gin Zitrone dicker Fritz	9
NEGRONI Gin roter Wermut Campari	8,5
BOULEVARDIER Bourbon roter Wermut Campari	8,5
NEGRONI SBAGLIATO Roter Wermut Campari Secco	8,5
KIR ROYAL Crème de Cassis dicker Fritz	8,5
AMERICANO Roter Wermut Campari Soda	7,5
APEROL SPRITZ HUGO	7,5

WEISSWEINE 0,2 0,1 0,75

2017 RIESLING VDP BIO ⁵ Wagner-Stempel, Rheinhessen	8	4,5	29
2017 SAUVIGNON BLANC AC ⁵ Domaine Baron, Touraine, Loire	8	4,5	28
2017 GEMISCHTER SATZ 'HARMONY' QW ⁵ Roman Pfäffl, Weinviertel Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling, Muskat Otthonel,	8	4,5	28
2017 GRAUBURGUNDER QBA ⁵ J. Von Der Mark & G. Walter, Baden	7,5	4	26
2017 CUSTOZA DOC ⁵ Monte del Frá, Veneto	6,5	3,8	24
WEINSCHORLE ⁵		0,2	4,3
		0,5	8,5

FRISCH / FRUCHTIG / SCHLANK

2017 WEISSER BURGUNDER 'CALCIT' Gies-Düppel, Pfalz	34
2016 GRAACHER HIMMELREICH RIESLING KABINETT - FRUCHTSÜSS Willi Schäfer, Mosel	48
2017 GELBER MUSKATELLER Schauer, Süsteiermark	31
2017 DÜRNSTEINER GRÜNER VELTLINER Pichler-Krutzler, Wachau	45

MINERALISCH / STRUKTURIERT

2017 SAUVIGNON BLANC Weingut Schauer, Süsteiermark	39
2018 LUGANA DOC Monte Del Fra, Veneto	37
2018 CHABLIS AOC Domaine Malandes, Burgund	47
2018 SANCERRE AOC Domaine De La Garenne, Loire	45

CREMIG / WÜRZIG / KRÄFTIG

2017 RIESLING PITTERMÄNNCHEN GG J.B. Schäfer, Nahe	115
2008 WEHLENER SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE Joh. Jos. Prüm, Mosel	85
2016 'TO' CHARDONNAY Heinz Velich, Burgenland	45
2017 'PORER' PINOT GRIGIO DOC Alois Lageder, Südtirol	45

2017 ROERO ARNEIS DOCG Giacomo Fenocchio, Piemont	39
2016 MÂCON-VERZÉ AOC Nicolas Maillet, Burgund	55

UNKONVENTIONELL / SCHRÄG

2016 'FONTANASANTA' MANZONI BIANCO VIGNETO DELLE DOLOMITI IGT Elisabetta Foradori, Trentin	58
2017 'CASTELCERINO' SOAVE COLLI SCALIGERI Filippi, Veneto	39
2014 ARGILE BLANC VIN DES ALLOBROGES IGP Domaine Des Ardoisieres, Savoyen	75

APERITIF WEINE 5CL

NOILLY PRAT DRY/ROUGE/AMBRE	5,5
CONTRATO BIANCO	5,5
BYRRH	5,5
ANTICA FORMULA	5,5
COCCHI AMERICANO	5,5
PUNT E MES	4,5
BELZAZAR ROSE	4,5

ROSEWEINE 0,2 0,1 0,75

2017 'LES AMANDIERES' ⁵ Château La Liquiere, Fougères	8	4,5	29
2017 'CLOS MIREILLE' ROSE CŒUR DE GRAIN AOC Domaines Ott, Provence			95

ROTWEINE 0,2 0,1 0,75

2016 'LA DAME' AC ⁵ Grenache, Syrah, Carignan, Mas des Dames, Languedoc	8,5	4,5	29
2016 'SANGAETANO' DOC ⁵ Primitivo di Manduria, Cantine Due Palme, Puglia	8	4,5	26

ROTBEERIG / ELEGANT / FRISCH

2015 KLINGENBERGER SPÄTBURGUNDER VDP.ORTSWEIN Benedikt Baltens, Franken	65
--	----

2016 BLAUFRÄNKISCH Uwe Schiefer, Burgenland	39
---	----

2016 PETTIROSSO Campi Di Fonterenza, Toscana	39
--	----

2015 GIVRY ROUGE 1ER CRU CLOS CHARLÉ Domaine Mouton, Burgund	62
---	----

CHARAKTERVOLL / VOLLMUNDIG

2015 SPÄTBURGUNDER 'GGG' Vondermark*Walter, Baden	53
2015 XV MERLOT RISERVA DOC Alois Lageder, Südtirol	48
2015 'CAMPI MAGRI' VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC Corte Sant Alda, Veneto	58 125

2015 COTES DU RHONE AOC Domaine Paul Autard, Rhone	42
--	----

2014 'LA BUENA VID' RIOJA Mas Que Vinos, Rioja	42
--	----

SCHWER / DUNKEL / KRÄFTIG

2015 'BETTINO BROLIO' CHIANTI CLASSICO DOCG Barone Ricasoli, Toskana	55
---	----

2011 'VALMEZZANE' AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Corte Sant Alda, Veneto	95
---	----

2013 BAROLO BUSSIA DOCG Giacomo Fenocchio, Piemont	95
---	----

2014 CORNAS 'LES CHAILLES' AOC Alain Voge, Rhone	115 249
---	------------

2013 FERRER - BOBET PRIORAT DOQ Ferrer - Bobet, Priorat	83
--	----

DESSERTWEIN 0,05

TAWNY PORT ⁵ Dalva, Douro	4,5
2015 CHÂTEAU JOLYS ⁵ Jurancon Doux Ac, Domaine Latrille, Südwestfrankreich	4,5

Alle Preise in € inkl. MwSt.

1.) Mit Farbstoff	6.) Mit Süßungsmittel
2.) Mit Konservierungsstoff	7.) Phenylinquelle
3.) Mit Antioxidationsmittel	8.) Mit Phosphat
4.) Mit Geschmacksverstärker	9.) Mit Coffein
5.) Geschwefelt	10.) Mit Chinin

LONGDRINKS

MOSCOW MULE Wodka Ginger Beer	9,5
MUNICH MULE Gin Ginger Beer	9,5
MILANO MULE Fernet Branca Ginger Beer	9,5
GIN & TONIC	9,5
CUBA LIBRE Rum Limette Cola	9,5
SEA BREEZE Wodka Pink Grapefruit Cranberry	9,5
PINEAPPLE STORM Pineapple Rum Ginger Beer	9,5

DIGESTIV COCKTAILS

OLD FASHIONED Bourbon Zucker Bitters	10
RUSTY NAIL Blended Scotch Drambouie	10
GODFATHER Bourbon Amaretto	10

CHAMPAGNER & PERLWEIN 0,1 0,75

DER DICKE FRITZ ⁵	7	42
'LA ROSÉ N°7' Crémant De Limoux Rosé ⁵		45
VEUVE CLICQUOT Brut ⁵		85
R DE RUINART Brut ⁵		105
RUINART ROSÉ		120
DOM PERIGNON		270

BIER VOM FASS 0,3 0,5

TEGERNSEER Hell	2,9	4,5
RADLER	2,5	4
PAULANER Helle Weiße	2,8	4,5
RUSSEN	2,8	4,5
PILSENER URQUELL	3,5	

FLASCHENBIER

TEGERNSEER Dunkel	0,5	4
TEGERNSEER Spezial	0,5	4,5
PAULANER Zwickl	0,4	3,5
PAULANER Dunkle Weiße	0,5	4,5
PAULANER Leichte Weiße	0,5	4,5
PAULANER alkoholfreie Weiße	0,5	4
PAULANER Alkoholfrei	0,5	3,5

LIMONADEN

NIASCA LIMONATA ^{1 2 3}	0,25	4,5
FEVER TREE Ginger Beer ^{1 2 3}	0,2	4
FEVER TREE Ginger Ale ^{1 2 3}	0,2	4
FEVER TREE Smoky Ginger Ale ^{1 2 3}	0,2	4
FEVER TREE Sicilian Bitter Lemon ^{1 2 3}	0,2	4
PAULANER SPEZI ^{1 2 3}	0,5	3,8
COCA COLA ^{1 2 3 9}	0,2	3
COCA COLA ZERO ^{1 2 3 6 9}	0,2	3
ORANGINA ^{1 2 3}	0,25	3,5
WASSER	0,25	0,7

CORALBA	2,80	6,2
CORALBA STILL	2,80	6,2
TAFELWASSER	0,5	2,9

SAEFTE & NEKTARE

VON WOLFRA	0,2	3,5
Apfel, Maracuja, Cranberry, Pink Grapefruit, Johannisbeere, Rhabarber, Orange		
SAFTSCHORLE	0,4	4,5

KAFFEE

ESPRESSO ⁹	2,1	CAPPUCCINO ⁹	3,2
DOPPIO ⁹	2,6	LATTE MACHIATTO ⁹	4,2
MACCHIATO ⁹	2,1	AMERICANO ⁹	2,9
DOPPIO MACCHIATO ^{9 2,6}			

FRISCHE KRÄUTERTEES

Ingwer, Minze	4,9
---------------	-----

TEE

Darjeeling ⁹ , Mate, Grüner Tee	3,5
--	-----