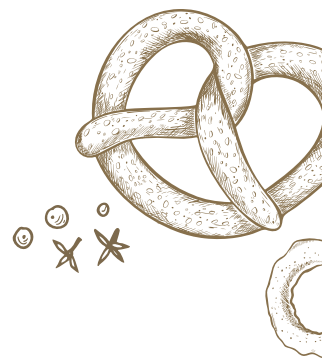
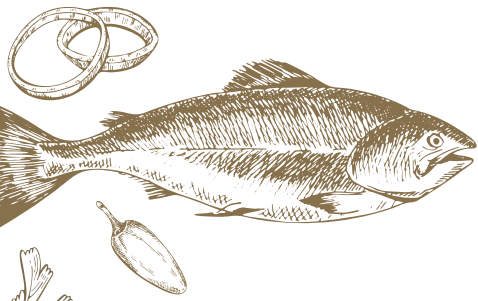


# KARMASEE WINTER MENÜ

*Karmasee*



## VORSPEISEN

**KARMASEE WELLNESS SALAD** 🌿 €14.00  
Zarter Kopfsalat, Granatapfel, Avocado, gelbe Karotten, Kirschtomaten und Beeren Vinaigrette  
🍷 Reichsrat von Buhl Pinot Blanc

**SAISONALE KÜRBISKERNSUPPE** 🌿🍷 €12.00  
Knackige Kerne, Kürbisöl und Crème fraîche  
🍷 Dr. Loosen Riesling

**CARPACCIO VOM RIND** 🐟🥥 €15.00  
Per Hand gepresst, mit Kapern, Rucola, Pistazien und Balsamico  
🍷 Karma Malepere

**ZWEIFACH GERÄUCHERTE FORELLE AUS DEM SCHLIERSEE** 🐟🍷 €17.00  
Knuspriges Gemüse, Honig-Senf-Sauce, Petersilienschaum  
🍷 Sonett Spätburgunder

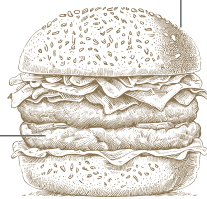
**CAPPELETTI** €17.00  
Gefüllt mit Ricotta und frischem Spinat, mit Zitronenbutter  
Karma Borgo di Colleoli, Toskana, Italien  
🍷 Karma SBC

**SPANISCHE KROKETTEN** €12.00  
Jabugo-Schinken und Bechamel (5 Stk.)  
Karma La Herriza, Andalusien, Spanien  
🍷 Barón de Ley Reserva Rioja

**VIC'S FISH & CHIPS** €16.00  
Kabeljau in Bierteig, grünes Erbsenpüree, Pommes frites, Malzessig  
Karma Salford Hall, UK  
🍷 Hillinger Gelber Muskateller (BIO)

**BAYRISCHER BURGER** €16.00  
Emmentaler & Obazda-Käse, mit knusprigen Zwiebeln, Salat und Tomate, auf Brioche Brötchen wahlweise Pommes Frites oder Salat  
Karma Bavaria, Deutschland  
🍷 Karma Bordeaux 2021

**DOUBLE SMASH CHEESEBURGER NACH NEW YORKER ART** €16.00  
Zwei Burger Patties à 120 g, geschmolzener Cheddar Käse, geröstete frische Zwiebeln, eingelegte Gurke und Sauce nach Geheimrezept, auf Brioche Brötchen  
Karma Bavaria, Germany  
🍷 Karma Bordeaux 2021



## HAUPTGERICHTE

**RINDERGULASCH MIT PFIFFERLINGEN** 🍷 €18.00  
Nach traditioneller Art  
🍷 Itinera Primitivo

**KALBFLEISCH** 🍷 €25.00  
Gegrillt, glasierte Möhren und violettes Kartoffelpüree, Rosmarinsoße  
🍷 Karma Bordeaux 2021

**SAIBLING AUS DEM SCHLIERSEE** 🐟🍷 €22.00  
Mit Butter gebacken, wilder gelber Blumenkohl und Kartoffelpüree, mit feiner Kräutersoße  
🍷 Karma Rosé

**BAYERISCHE ENTE ZWEIERLEI** €27.00  
Langsam gekochtes Entenbein und gegrillte Entenbrust, mit Kumquats, in Cognacsoße  
🍷 Sonett Spätburgunder

**SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART"** 🍷 €23.00  
Der regionale Klassiker, Bratkartoffeln, Preiselbeersauce und Zitronenscheiben  
🍷 Kesselring Cabernet-Sauvignon Merlot (BIO)

**LANGSAM GESCHMORTE LAMMHAXE** €19.00  
Mit mediterranen Kräutern und Gewürzen verfeinert, geröstete Kartoffeln und Ziegenkäse Karma Minoan, Kreta  
🍷 Château de Paillet

**ENTRECÔTE GRATIN DAUPHINOISE** €28.00  
Rib Eye Steak, mit gratinierten Kartoffeln und frischer Thymian Butter Karma Chateau de Samary, Frankreich  
🍷 Beringer Cabernet Sauvignon

## AUSGEWÄHLTE BEILAGEN

**POMMES FRITES** 🌿 €4.00  
**BAYERISCHER KARTOFFELSALAT** 🌿 €4.50  
**KLEINER GEMISCHTER SALAT** 🌿 €4.00  
**GEDÜNSTETES GEMÜSE** 🌿 €5.00  
**AUSWAHL AN BRÖTCHEN** 🍷🍷🍷 €3.00  
**BREZEL** 🌿🌿 €2.50



🍷 Dairy 🐟 Fish 🥥 Coconut 🌿 Wheat 🥜 Nuts 🦞 Shellfish 🌿 Vegetarian  
All prices are in Euro and include tax.

WE CREATE... EXPERIENCES