

Karma
BAVARIA
SCHLIERSEE, GERMANY

WE CREATE... EXPERIENCES

Guten Abend und herzlich willkommen im Karmasee Restaurant!

Unsere Leidenschaft liegt darin, ein gastronomisches Abenteuer zu erschaffen, das Sie unter Einbindung Schliersees lokaler Produkte auf eine Reise durch die Vielfalt der Küchen aus aller Welt führt.

Unser Engagement für Qualität und Kreativität kennt keine Grenzen. Unser Ziel ist es, dass jeder Biss Ihre Sinne beflügelt und ein Lächeln auf Ihr Gesicht zaubert, denn Ihre Zufriedenheit ist unser Lohn.

Möge Ihre Zeit im Karmasee Restaurant erfüllt sein mit Freude, guter Gesellschaft und natürlich mit ausgezeichnetem Essen!

Mit kulinarischer Leidenschaft,

Dario Quinteros

Chefkoch

LOKALE ANBIETER

METZGEREI STADLER SCHLIERSEE - Frisches Fleisch vom Metzger

FISCHEREI SCHLIERSEE - Frischer Fisch von der Fischerei

SPECKALM SUDEFELD - Bergspeck

SLYRS DESTILLERIE - Whisky

LANTENHAMMER ERLEBNISDESTILLERIE - Schnaps

HERZOGLICH BAYERISCHES BRAUHAUS TEGERNSEE - Bier

WEISSBIERBRAUEREI HOPF - Weißbier

ADELHOLZENER ALPENQUELLEN - Mineralwasser

FRANZ STETTNER - Wein- und Edelobstkellerei

WE CREATE... EXPERIENCES

VORSPEISEN

GETRÜFFELTE BURRATA	13
Geröstete Tomaten und Brotstücke, frischer Rucola und Basilikum (A-G)	
DOPPELT GERÄUCHERTE LACHSFORELLE	13
Von der Fischerei Schliersee, eingelegtes Gemüse und frischer Fenchel (D-J)	
GEGRILLTES ZUCCHINI CARPACCIO	11
Parmesan Chips, gebackene Pistazien, Basilikum Öl und Tomatenluft (H - G)	
HANDGEMACHTE PASTA DER WOCHE (A)	14

HAUPTGÄNGE

TRADITIONELLES, PANIERTES SCHNITZEL	21
Mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Pilzrahm (A - C - G)	
FRISCHE LACHSFORELLE	24
Von der lokalen Fischerei, gebratene Beluga Linsen, Lauch Crème und hausgemachte Kräuterbutter (D - G)	
ENTE IN ZWEI VERSCHIEDENEN VERSIONEN	29
Mit Kirschen, Rote Beete Püree und Portwein Jus	
ZARTES, ENTBEINTES LAMMFLEISCH	26
Niedrigtemperatur- gekochtes Lamm, mit buntem Wurzelgemüse und Demi Glace (G)	
ZARTE OCHSENBACKE	24
Im eigenen Saft, cremige Pastinake und Urkarotte (G)	

A) Gluten haltige Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch
 H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
 L) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l M) Lupinen N) Weichtiere

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

DESSERTS

SCHOKO LEGOS	8
Fünf verschiedene Köstlichkeiten aus Schokolade (G)	
GEGRILLTE ANANAS MIT GEWÜRZTEM KARAMELL	8
Kokosnuss Eiscreme und Mango (G)	
NEW YORK CHEESECAKE	9
Mit Wildbeeren (A-G)	
EISCREME DAS TAGES	7
Mit frischen Früchten (G - N)	

A) Gluten haltige Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch
H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l M) Lupinen N) Weichtiere

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

TASTES OF INDIA IN SCHLIERSEE

Karmasee

VORSPEISEN

VEGETABLE PAKORA	5,00
Gebackenes Gemüse, serviert mit Ketchup und Tartar-Soße (A)	
FISH AMRITSARI	7,00
Gebackener Fisch mit Tartarsauce, marinierten Zwiebeln, Chili und Zitronenecken (D - A - C)	

HAUPTSPEISEN

ALOO GOBHI (VEGETARISCH)	10,00
Beliebtes Curry aus Nord-Indien mit Kartoffeln und Blumenkohl	
VEGETABLE PULAO (VEGETARISCH)	12,00
Gemischtes Gemüse mit Reis, serviert mit Gurken-Raita (G)	
YELLOW DAAL (VEGETARISCH)	9,00
Gelbes Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis, marinierten Zwiebeln und Chili	
PALAK PANEER (VEGETARISCH)	12,00
Hausgemachter Paneer-Käse mit sautiertem Spinat und Gewürzen (G)	
BUTTER CHICKEN	14,00
Klassisches Butter-Hähnchen, serviert mit Basmatireis, marinierten Zwiebeln und Chili (G)	
LAMB CURRY	16,00
Beliebtes Lamm-Curry, serviert mit Basmatireis, marinierten Zwiebeln und Chili	
PRAWN CURRY	19,50
Curry mit Garnelen und einer Kombination aus würzig, süß & sauer (N)	

EXTRA

PADPAD	2,50
GEWÜRZBEILAGE	3,50
Marinierte Zwiebeln, Chili und Zitronenecken	

Unsere Gerichte sind zertifiziert von Küchenchef Jeevraj Singh von der Karma Group in Indien.
Alle Gerichte sind etwas scharf - gerne erhöhen wir die Schärfe nach Wunsch.

A) Gluten haltige Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch
H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l M) Lupinen N) Weichtiere

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

WE CREATE... EXPERIENCES

KLEINE AUSWAHL AN KÖSTLICHEM STREETFOOD



KARMA BAVARIA BURGER 200 gr Rind vom lokalen Metzger, Brioche Brötchen, knusprige Zwiebeln, bayerischer Emmentaler, lokaler Speck-Griebenschmalz, Obazda, hausgemachte Pommes (A - G)	18,50
BAYERISCHE SPARERIBS Langsam geschmorte Schweinerippchen in BBQ-Marinade, Süßkartoffel Pommes	15,50
LOKALER BERGSPECK & SCHWEINEBAUCH Geräucherter Bergspeck und marinierter Schweinebauch von der Speckalm, Emmentaler Käse, Brot aus der Region (G - A)	9,50
FISH AMRITSARI Gebackener Fisch mit Tartarsauce, marinierten Zwiebeln, Chili und Zitronenecken (D - A - C)	7,00

A) Gluten haltige Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch
H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l M) Lupinen N) Weichtiere

Alle Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.