

restaurant
charles lindbergh

Patrick Wadewitz | Sous Chef
Karin Obermeier | Restaurant Manager

Vorspeisen | starters

Gemischter Salat | Gurke | getrocknete Kirschtomate | Karotte | Nuss | Croûton
Wahl aus Balsamicodressing oder Honig-Senfdressing
Mixed green salad | cucumber | dried cherry tomato | carrot | nut | croûton
Choice of balsamic dressing or honey mustard dressing

€ 15,00

(kleine Portion | small portion € 9,50)

Caesar Salat | Sardellenfilet | Croûton
Caesar salad | anchovy fillet | croûton

€ 16,00

(kleine Portion | small portion € 10,50)

Heringsfilet | Rote Bete Pesto | Meerrettich | Apfel | Kartoffel
Herring fillet | beetroot pesto | horseradish | apple | potatoes

€ 17,50

Regionale Produkte | Regional products

Carpaccio vom Rind | Frisee | Kirschtomate | Tegernseer Bergkas
Beef carpaccio | frisee salad | cherry tomato | Tegernseeer Bergkas

€ 17,00

Garnele | Erbse | Schweinebauch | Granny Smith | Kümmel
Prawn | pea | pork belly | granny smith | caraway

€18,50

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients
used, please ask for a member of staff.

Suppe | soup

Tomatensuppe | Basilikumcrumble | Gel | Milchschaum

Tomato soup | basil sponge | gel | milk foam

€ 8,50

Munich Mule

Gurkenkaltschale | geräucherte Gin Forelle | Pumpernickel

Chilled cucumber soup | smoked trout with gin | pumpernickel

€ 9,00

Kartoffelschaumsuppe | eigene Einlage | Schwarzwälder Schinken

Potato cream soup | potato cubes | black forest ham

€ 9,50

restaurant
charles lindbergh

Signature dish | signature dish

„Zu Monarchs Zeiten aufgeblüht,
Leibgericht des Kaisers Franz Joseph,
heute ein geschätzter Klassiker.“

„Blossomed to monarchs times,
favourite dish of the emperor Franz Joseph,
today a valued classic.“

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz | Spitzkohl | Baby Karotte

Kartoffel-Meerrettichpüree

Sous vide cooked veal | pointed cabbage | baby carrot

potato horseradish puree

€ 27,00

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients
used, please ask for a member of staff.

Hauptspeisen | main course

Maispouardenbrust | Knödel Carpaccio | Radieserlvinaigrette | Feldsalat
Cornfed chicken breast | carpaccio of dumplings | radish vinaigrette | lamb's lettuce
€ 25,00

Havelländer Apfelschwein | Senfkruste | Variation vom gerösteten Blumenkohl | Pilzflan
Havelländer fillet of pork | mustard crust | variation of roasted cauliflower
mushroom flan
€ 26,00

Gebratenes Lachsfilet | grüner Spargel | Karottenpüree | roh marinierter Fenchel
Orangenemulsion
Fried salmon fillet | green asparagus | carrot puree | marinated fennel | orange emulsion
€ 28,00

Wiener Schnitzel | Bratkartoffel | Speck | Gurkensalat | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel | roasted potato | bacon | cucumber salad | cranberries
€ 28,00

Kalbsbäckchen | Romanesco | Perlzwiebel | Karotte | Petersilienwurzelpüree
Veal cheeks | Romanesco | pearl onion | carrot | puree of parsley root
€ 31,00

Vegetarisch | vegetarian

Maultaschen | Zwiebelschmelze | Junger Salat
Swabian raviolis | onion glaze | lettuce
€ 22,00

Eblyrisotto | saisonales junges Gemüse | Himbeerschaum | Wildkräuter
Ebly risotto | seasonal vegetables | raspberry foam | wild herbs
€ 24,00

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients
used, please ask for a member of staff.

Hilton Munich Airport BBQ

Zanderfilet Pike perch filet € 26,00	200g 7 oz
Im ganzen gebratener Saibling Char served whole 31,00€	300g 10,5 oz
Rinderfilet deutsche Färse German beef filet € 33,00€	2x 125g 2x 4 oz
Lammrücken Saddle of lamb € 29,00	200g 7 oz

Zu jedem Gericht servieren wir hausgemachten Coleslaw, einen Dip und eine der folgenden Beilagen

With every dish we serve our homemade coleslaw, one dip and a side dish of your choice

Grillgemüse Grilled vegetables	Ofenkartoffel Sauerrahm baked potato Sour cream
Sautierter Babyspinat Sautéed spinach	Steak Pommes frites Steak French fries
Gegrillter Grüner Spargel Grilled green asparagus	Basmatireis Basmati rice

Sour Cream *oder / or* Café de Paris Butter *oder / or* Whiskey- BBQ Sauce

Jede weitere Beilage € 3,50
Each additional side dish € 3,50

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.

Nachspeise | dessert

Obstsalat | Zitronensorbet

Fruit salad | lemon sorbet

€ 9,50

Apfelstrudel | Vanillesoße

Apple strudel | vanilla sauce

€ 9,00

Honig-Quarkmousse | Himbeercouli | Himbeersorbet | Schokolade

Honey curd mousse | raspberry couli | raspberry sorbet | chocolate

€ 10,00

Apfel-Cassis Törtchen | Apfelsorbet

Apple cassis tartlet | apple sorbet

€ 9,50

Gerne richten wir Ihr Gericht auf zwei Tellern

gegen einen Aufpreis von € 3,00 an.

We provide your dish on two plates for a charge of € 3,00.

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients
used, please ask for a member of staff.

Käse | cheese

Auswahl an saisonalem Käse
Aus dem Tegernseerland
Selection of seasonal cheeses
from the Tegernseer valley

Tegernseer Bergkas Jung
Kuh | halbfester Schnittkäse | mild
Cow | semi hard cheese | mild

Hirschberger
Kuh | halbfester Schnittkäse | mild | cremig
Cow | semi hard cheese | mild | creamy

Wuider Tegernseer
Kuh | Hartkäse | würzig | Kräuter
Cow | hard cheese | aromatic | herbs

Tegernseer Pfefferschütz
Kuh | Weichkäse | Weißschimmel | cremig | Pfefferkörner
Cow | soft cheese | white mold | creamy | peppercorns

Tegernseer Camembert
Kuh | Weichkäse | Weißschimmel | mild | creamy
Cow | soft cheese | white mold | mild | creamy

Dazu reichen wir hausgemachtes Früchtebrot.
Served with homemade fruit bread.

€ 15,00 (5 Stück | 5 pieces)

Jedes weitere Stück Käse à 30g € 3,00
Each additional piece of cheese € 3.00

Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien,
die mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden sich bitte an das Servicepersonal.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients
used, please ask for a member of staff.