



Weinhäusl zum Kiem Pauli

Herzlich Willkommen im *Weinhäusl zum Kiem Pauli*, dem wahrscheinlich kleinsten und geheimsten Restaurant Bayerns. Benannt nach dem Tegernseer Urgestein und Volksmusikanten Kiem Pauli, geht es in der über 200 Jahre alten umgestalteten Kapelle ganz besonders gemütlich zu: nur ein einziger Tisch für vier bis acht Gäste steht im alten Gewölbe und der ist ganz besonders gedeckt: die besten Weine werden aufgetischt zusammen mit deftigen Brotzeiten, Schmankerln aus Oma's Kochbuch und den edelsten Produkten, die die Region zu bieten hat.

Bei der Einrichtung hat das alpenländische Design von den Profis der Tegernseer Manufaktur einen modernen Farbklecks erhalten und auch der Service zeigt sich frech und anders: keine Bedienungen stören das Gelage, sondern erscheinen diskret nur dann, wenn mit Hilfe einer „Schlemmer-App“ direkt mit dem Küchenchef und dem Schankkellner kommuniziert wird. Wenn auf zünftige Live-Musikanten verzichtet wird, steht ein „Marshall“ Sounddock bereit für die Lieblingshits direkt vom Smartphone der Gäste.

So wie Kiem Pauli und sein lieber Freund Ludwig Thoma schon damals viele feucht-fröhliche Stunden am Tegernsee verbrachten, so soll es auch 100 Jahre später einen Platz geben für ausgelassene Feiern, Genuss und Lebensfreude – unser *Weinhäusl zum Kiem Pauli*.

Sommelier Tobis Blaha serviert unseren Gästen eine große Auswahl von Weinen, Champagnern und Edelbränden aus unserem Keller. Dazu bietet Küchenchef Matthias Rödiger eine Auswahl besonderer Köstlichkeiten an, die nach Gusto und Vorlieben der Gesellschaft jeweils zu einem **Drei Gänge Menü** zusammengestellt werden.

Deftige Vorspeisen

Kiem Pauli Brettl

geräucherte Kaminwürsten, Landjäger, Schwarzgeräuchertes, kalter Braten, grobe Leberwurst, Tegernseer Bergkäse, Obazda, Leberkäs und Bauernfrischkäse

Dazu gibt's knackige Radieserl und Bierradi

Brotauswahl, Brezn und Almbutter

21.00 €

Würziges Tatar vom heimischen Rinderfilet
mit Spiegelei und Bauernbrot

21.50 €

Bayerischer Wurstsalat
mit Essiggurke, frischen Kräutern
und roten Zwiebeln

10.50 €

Kleine Salatschüssel
mit Hausdressing und knackigen Kräutern

8.50 €

Tegernseer Räucherfische
mit Reiberdatschi und rahmigem Kren

17.50 €

Aus dem Suppentopf in der Terrine serviert

Kräftiger Tafelspitzeintopf
mit Wurzelgemüse und Brättnockerl

9.50 €

Rahmige Kartoffelsuppe
mit gebratenen Pfefferbeißern

9.50 €

Hauptgänge aus dem Reindl

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit rescher Kruste,
Natursoße, hausgemachter Speckkrautsalat, Bayrischkraut und Kartoffelknödel
25.50 €

Knusprige Bayerische Bauernente frisch aus dem Ofen
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
26.00 €

In kräftiger Wurzelgemüsebouillon gesottener Tafelspitz vom Allgäuer Jungrind
mit Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Röstkartoffeln
26.50 €

Bayerisches Ochsenfilet im Heu gegart
mit Portweinschalottenjus, Sauce Bearnaise,
glasiertem Gartengemüse und Kartoffelgratin
39,50 €

Surf & Turf
Tranche vom Ochsenfilet mit gegrilltem halben Hummer
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln
60.00 €

See und Meer
im Ganzen gebratene Lachsforelle, gegrillter halber Hummer
gratinierte Jakobsmuschel, gegrillte Wildfanggarnelen
mit kleiner Salatschüssel, Kräuterbaguette, Sauce Rouille
und rahmigen Safran-Tagliarini
78.50 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Zwetschgenröster
und hausgemachtem Vanillerahmeis
14.00 €

Süße Heimat
Apfelstrudel, Topfenknödel, Bayerisch Creme,
lauwarmer Schokoladenkuchen und Himbeersorbet
15.00 €