

MENÜ

„Merwut“ Mule - Dorst & Consorten - Landau 5cl 6,5€

2019 Silvaner Muschelkalk – Zehnthof Luckert Sulzfeld 0,1l 5€

Ausgelöste Wachtel - Kleinlangheim - Quitte - Cima di Rapa – Sauce Rouille
15€

2018 Ingelheimer Chardonnay-Weingut Neus - 0,1l 5€

Saiblingilet – Schwarzwurzeln – Meerrettichgrauen- Erbsenkresse
22€

2016 Blauer Spätburgunder - Weingut Ziereisen – Baden 0,1l 5€

Brie de Meaux mit Trüffel

Ile-de-France, Département Seine-et-Marne
6€

2017 Braunberger Juffer – Riesling Auslese – Fritz Haag 5cl 5€

Schindelseer Elstar Apfel & Mohn-Honigeis – Schokostreusel
11€

Menü ohne Käse 48€

Menü mit Käse 53 €

Weinbegleitung 25€

VORSPEISEN & SUPPEN

Blattsalat – Speckstreifen & Grana Padano – Kräuterschmand – geröstete Bohnen 10€

Kartoffelsuppe mit geräuchertem Zander 6,5€

Ochsenbrühe – Leberklößchen & Gemüse 6 €

Geräucherte Rote Bete - Würnsreuther Ziegenfrischkäse – Kümmelkaramell 12€

ZWISCHENGANG

½ Hubbel – Taube aus Steinwiesen - Selleriepüree - Steinpilz – Spinatsaft 22€

HAUPTGÄNGE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Kürbisrisotto – Cima di Rapa – Ringelbete – Schindelseer Nüsse 15€

FISCH

Rotbarsch auf der Haut – Schnittlauchschaum – gebratener Blumenkohl– Grießnocken 22€

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rinderleber – Quitten - Kartoffeldatschi – Zwiebelschloten- Blattsalat 12€

Kalbstafelspitz – Steinpilzrahm – Wirsingstreifen -Bandnudeln 15€

Wildentenbrust – Mollebusch – Haselnussdatschi – Butternut 22€

Kalbsbacken – Herbstgemüse – Pfifferling - Spätzle 24€

Rehkitzrücken und-keule – Preiselbeeren- Walnüsse – Rosenkohl – Semmelschmarrn 24€

Rib Eye –Deutsche Färsen- Kartoffelrösti & Erdkohlrabi 27€

DESSERT

Zwetschgen Crumble - Mollebuscheis 8,5 €

Gefüllte Quitte - Walnuss Eis - Federweißschaum 10€

Hausgemachtes Natur -Eis – Vanille – Schokolade – Mango– Mocca

3,5 € / je Nocke

5 Käse aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot 10€

ROHMILCHKÄSE vom Tölzer Kasladen

San Pietro – 1 Jahr gereift- Kuhmilch- Venetien

Vorarlberger Bergkäse 24 Monat gereift– Kuhmilch - Vorarlberg

Valdeon – Kuh – Blauschimmel - Hochgebirge Picos de Europa – Spanien

Rohmilchkäse je Stück 4 €

Ziegenfrischkäse bio – Würmsreuth

dazu hausgebackenes Brot & Quitten-Rosmarin-Gelee

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr Euch wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Bitte habt Verständnis, dass der Service- & Küchenablauf sich aufgrund der Beschränkungen durch die bayrische Staatsregierung aktuell etwas verändert.

Weiter müssen wir Euch bitten, euch an die allgemeingültigen Beschränkungen zu halten, wie Mund-Nase-Schutz wenn ihr euren Sitzplatz verlasst, Mindestabstand 1,5 m usw.

Habt eine wundervolle Zeit bei uns!

Bettina Hofmann & Team