

Vorspeisen

Kürbiscarpaccio

Feldsalat, Ziegenkäse, Shi Take, Rosa Pfeffer

14,-

Rosa gebratene Entenbrust

Brombeeren, Leberparfait, Brotchips

16,-

Beeftatar vom bayrischen Jungbullen

getoastetes Bauernbrot, Dijonsenfmajo

19,-

Sashimi vom Ora Lachs

Miso-Mayonnaise, Wakame

21,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

gebackene Grießknödel

8,-

Kürbisschaumsuppe

Schwarzbrot-Croûtons, Kernöl

8,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

13,-

Hausgemachte Frühlingsrolle

Chilidip, Sojasoße

13,-

Hokkaido - Kürbisrisotto

gegrillte Riesengarnelen

15,-

Fische

Fangfrische Forelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

Forelle 23,- / Saibling 25,-

Gebratenes Heilbuttfilet (Wildfang)

Teriyaki Sauce, grünes Gemüse, Basmatireis

36,-

Weiterhin alle Gerichte auch als **take away** möglich

Hierfür gewähren wir auf **alle Gerichte - 20%**.

* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie vom Personal *

Hauptgänge

Bayrischer Schweinebraten von der Schulter

Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

16,-

Südtiroler Schlutzkrapfen

Blattspinat, braune Butter, Parmesan

16,-

Knusprige niederbayrische Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

27,-

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn „Winzerin Art“

Champagnerkraut, Sahnepüree

28,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kräuterquark, Kartoffeldippers

39,-

Wildgerichte

Hirschedelgulasch

Pilze, Semmelknödel

24,-

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderrahm, Rosenkohl, Spätzle

28,-

Medaillons vom Hirschrücken

Morchelrahm, Brokkoli, Kartoffelgratin

39,-

Rosa gebratener Rehbockrücken

Hagebuttensauce, Petersilienwurzel, Pfifferlinge, Kartoffelgnocchetti

42,-

Desserts

Topfenmousse

Zwetschgenkompott 10,-

Cremiger Schokoladenflan

Portwein, Birne 12,-

Karamellisierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus 14,-

Käsevariation

verschiedene Rohmilchkäse 10,-