

Ganztages Klassiker von 12- 21 Uhr



Vorspeisen & Zwischengänge

Kürbisschaumsuppe

Schwarzbrotcroûtons, Kernöl

#togo

9,-

Herbstsalat

gemischte Blattsalate, gebratener Kürbis

#togo

Nordseekrabben, Kürbiskernöl

17,-

Beef Tatar

Pfeffermayonnaise, Wachtelei, geröstetes Brot

18,-

Hauptgänge

Bayrischer Schweinebraten von der Schulter

#togo

Weißbiersauce, Kartoffelknödel

Speck-Krautsalat

16,-

Fangfrischer Saibling - blau oder gebraten –

#togo

-im Ganzen serviert-

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

25,-

Hirschrahmgulasch

#togo

Pilze, Semmelknödel

26,-

Dessert

Rote Grütze

hausgemachtes Joghurt-Mascarponeeis

10,-

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus

14,-

Unsere täglich **hausgemachten Kuchen** warten auf Sie an unserer **Kuchenvitrine** an der Bar.

Weiterhin **#togo** hierfür gewähren wir auf **alle Gerichte - 20%**.

Speisenkarte von 12 - 14 Uhr & Sa. So. feiertags 12 - 14:30 Uhr sowie 18 - 21 Uhr

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust

Feldsalat, Feigen #togo

17,-

Carpaccio vom Gambero Rosso

Limette, Miso, Kresse

23,-

Zwischengerichte

Wildconsommé #togo

Maultascherl

10,-

Blutwurstgröstl #togo

Apfel, Sellerie

13,-

Hauptgänge

„Südtiroler Schlutzkrapfen“

braune Butter, Tomaten, Parmesan

16,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente #togo

Blaukraut, Kartoffelknödel

27,-

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn

„Winzerin Art“

Champagnerkraut, Kartoffelpüree

32,-

Rosa gebratene Hirschmedaillons

Cranberrysauce, Selleriepüree, Schupfnudeln

38,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert - #togo

Kräuterquark, Kartoffeldippers

39,-

Fische

Heilbutt vom Grill mit Sesam #togo

Teriyakisauce, grünes Gemüse, Basmatireis

34,-

Gebratene Nordsee - Seezunge #togo

Zitrone, zerlassene Butter, Kartoffeln

41,-

Desserts

Marillen Crumble - Vanille-Creme fraîche, Vollmilchschokoladeneis 11,-

Kokosmousse - Ananas, Himbeer coulis 12,-

Käsevariation - verschiedene regionale Rohmilchkäse 10,-