

VORSPEISEN

Gebratene Waldpilze Winterliche Blattsalate / Croutons	18,00€
Hausgemachte kleine Blutwürstchen frischer Meerrettich / Kartoffelpüree / Apfelragout	18,50 €
Gegrillte Argentinische Rotgarnele Mango-Avocado-Tatar	22,00€
Beef Tatar Wasabi-Mayonnaise / geröstetes Malzbrot	26,00 €
Fines de Claire Austern Schalottenvinaigrette / Chesterbrot	Stück / 3,50 €

SUPPEN

Consommé vom Reh Grießnockerl	12,00€
Cremige Kartoffel-Lauchsuppe schwarzer Trüffel	13,00€

ZWISCHENGERICHTE

Mildgeräucherter Aal „Fischzucht Birnbaum“ Malzbrot / getrüffelttes Rührei	24,50 €
Hausgemachte feine Nudeln Trüffelcremesauce / frisch gehobelter Trüffel kleine Portion	29,50 € 21,00 €
Gegrillte Scheibe von Gänsestopf-Leber Trüffeljus / Apfel / Kartoffelpüree	27,00 €

HAUPTGERICHTE

Weißwein - Risotto Herbstliche Waldpilze / Kohlrabi / Parmesan	28,00€
Feine geschmorte flache Kalbsschulter Kartoffelpüree / herbstliches Marktgemüse	36,00€
Gegrillte Französische Perlhuhnbrust Trüffelrisotto	39,00€
Rücken vom Ibericoschwein / Senf-Zwiebelkruste Speckbohnen / Kartoffelgratin	42,00 €
Medaillons vom bayrischen Rehrücken Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle	49,00 €

FISCHGERICHTE

Skreifilet in der Meerrettichkruste Selleriepüree / Hummerschaum	46,00 €
Gegrillte Edelfische & Garnele mit Hummersauce überbacken / Spinat / Kartoffeln	46,00 €

DESSERTS

Crème Brûlée 12,00 €

Bayrisch Creme 11,00 €

Beerengrütze

Wachauer Marillen-Palatschinken

Vanilleeis 11,00 €

Kleine Portion Marillen-Palatschinken 8,00 €

Vanilleeis

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern

Beerengrütze / Sauerrahmeis 14,00 €

KÄSE

Rohmilch-Käsevariation

Feigensenf / Grissini 14,00 €

kleine Portion 9,50 €

Gedeck pro Person 3,00 €