

VORSPEISEN

Hausgemachte kleine Blutwürstchen

frischer Meerrettich / Kartoffelpüree / Apfelragout

Lauwarmes Kalbskopf-Carpaccio

Gebratene Pilze / Schalottenvinaigrette

Beef Tatar

Wasabi-Mayonnaise / geröstetes Malzbrot

Carpaccio von Lachs und Loup de mer

Gegrillte Riesengarnele

Herbstliche Waldpilze

Kartoffelrösti / feine Blattsalate

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe

mit eigenem Öl

Consommé vom Rind

Griesnockerl

ZWISCHENGERICHTE

Mild geräucherter bayrischer Aal „Fischzucht Birnbaum“

Trüffelrührei / geröstetes Malzbrot

Hausgemachte feine Nudeln

Trüffelcremesauce / frisch gehobelter Trüffel

kleine Portion

Gegrillte Gänsestopf-Leber

Trüffeljus / Apfel / Kartoffelpüree

Gedeck pro Person 3,00 €

HAUPTGERICHTE

Geschmorte flache Rinderschulter

Grüne Speckbohnen / Kartoffelpüree

Ausgelöste Bayrische Bauern-Ente

Blaukraut / Serviettenknödel

Feine Scheiben von der Kalbsleber

Shiitake / Kartoffelpüree

Medaillons vom bayerischen Rehrücken

Wacholderrahmsauce / Pilze / Blaukraut / Spätzle

Salzwiesen Lammrücken rosa gebraten

Breite Bohnen / getrüffeltem Kartoffelpüree

FISCHGERICHTE

Filet von der Dorade, auf der Haut gebraten mit Rotgarnele

Krustentierschaum / Blattspinat

Gegrillte Edelfische & Garnele

mit Hummersauce überbacken / Blattspinat / Kartoffeln

Gedeck pro Person 3,00 €.

DESSERTS

Crème Brûlée

Bayrische-Creme

mit roter Grütze

Wachauer Marillen-Palatschinken

Vanilleeis

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigen Kern

Portweinkirschen / Sauerrahmeis

KÄSE

Rohmilch-Käsevariation

Feigensenf / Grissini

kleine Portion