

Zum Anstoßen:

„Cassis-Spritz“

Cassis-Sirup mit trockenem Weißwein und Prosecco aufgegossen
dazu frische Minze und Eiswürfel

€ 6,20

„Rosato Bella“

Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry,
Eiswürfel und frische Zitrone

€ 6,20

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und Zitrone

-alkoholfrei-

€ 3,90

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind,

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola

€ 11,20

Mariniertes Brezenknödelcarpaccio mit mariniertem Kürbis,

dazu Steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Radieserl
und kleines Salatbouquet *vegetarisch*

€ 13,90

In der Honig-Balsamico-Kruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili -

dazu geröstete Pinienkerne und fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch*

€ 11,20

Bunte Gärtnersalate mit Mozzarellawürfeln und frischer Hass-Avocado,

dazu Rucolapesto und hausgemachtes Balsamicodressing *vegetarisch, glutenfrei*

€ 10,90

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 5,20

Frisher Feldsalat mit Birnenspalten,

Walnüssen und hausgemachtem Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 5,90



FrISCHE Blattsalate aus der Münchner Gärtnerhalle mit hausgemachtem Balsamicodressing und Weißbrot

- mit gerösteten Kerndl, getrockneten Strauchtomaten,
Artischocken, knusprigen Croutons und Sprossen *vegetarisch, laktosefrei*

€ 9,90

-mit gebratenen Streifen von der **Wallner Bio-Pute** und Parmesanhobel

€ 14,90

-mit gebratenen **Rinderlendenstreifen**, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

€ 14,90

-mit gebratenen **Tranchen vom Fjord-Lachs**, Zitrone und frischem Dill

€ 13,90



Suppen

Langwieder Festtagssuppe

mit Grießnockerl, Bratnockerl und Gemüsestreifen

€ 5,90

Feine Kartoffelsuppe

mit Trüffelöl verfeinert und frittierter Petersilie *vegetarisch und glutenfrei*

€ 6,40

Cremlige Kürbis-Apfelsuppe vom Hokkaido

mit Mascarponeckerl und Kernölpesto

€ 6,40

Aus Töpfen und Pfannen

- Gegrillte Kalbsleberscheiben mit gebratenen Kräuterseitlingen**
verfeinert mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln,
dazu kräftige Rotweinjus und Kartoffelpüree € 18,20
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind**
>>aus der Lende geschnitten<<
mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 19,50
- Von unserem Lavastein-Grill:**
- Gegrilltes Rinderfilet vom Irischen Weiderind**
mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung
dazu feine Rotwein-Schalotten und gebackene Parmesankrapfen € 27,90
- Hausgemachte Wildfleischpflanzerl**
mit gerahmten Schwarzwurzelgemüse,
getruffeltem Kartoffelpüree und kräftiger Naturjus € 16,90
- In Wacholder und Lorbeer geschmortes Hirschgulasch**
von unserem Jäger Flori aus dem Schwarzwald
dazu gebräunte Brezenknödelscheiben und kalt gerührte Preiselbeeren € 17,90
- Gegrilltes frisches Norweger-Lachsfilet**
auf Karotten-Zuckerschotengemüse, dazu Reistimbale und Hummerschaum € 18,90

Vegetarische Gerichte

- Käsespätzle mit würzigem Bergkäse**, gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 13,50
- Feine Kartoffelgnocchi in Kürbis-Rahmsauce**
mit geschmorten Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen und frittiertem Rucola € 16,90
- >>Tagliatelle invernale<<
Frische Tagliatelle in feiner Trüffel-Velouté
mit gehobeltem schwarzem Wintertrüffel aus Italien € 14,80

Brotzeiten

- Currywurst von der Brühpolnischen** in lauwarmer, hausgemachter Currysauce
mit Pommes frites, dazu gelber und grüner Indischer Curry € 9,80
- Gegrillte Nürnberger Rostbratwürstl**
mit Sauerkraut, frischem Meerrettich, kräftigem Naturjus, mittelscharfem Senf und Brot € 8,90

Unsere Desserts

- Fruchtiges Orangen-Eisparfait**
mit marinierten Waldbeeren und Amarettini-Crunch € 7,90
- Haselnuss-Schupfnudeln** mit lauwarmer Vanillesauce und marinierten Kirschen € 6,20
- Lockerer Marzipan-Mohn-Mousse**
mit Glühweinkirschen und gebrannten Mandeln € 7,60