

SPEISEKARTE

VORSPEISE

HUMMERSCHAUMSUPPE <i>MIT HAUSGEMACHTEN KRUSTENTIERGYOZA</i>	18
BLUMENKOHLFALAFEL <i>AUF CRÈME MIT SPITZPAPRIKA RELISH UND LIMONENJOGHURT</i>	12/18
RINDERTATAR <i>MIT DIJONSENF-KAVIAR & KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN OPTIONAL MIT SCHWARZEM SOMMERTRÜFFEL + 6 €</i>	18/26
WHITEFISH CEVICHE <i>MIT HONIGTOMATEN, CHILI, LIME & KORIANDER</i>	16
MARINIERTE & GEGRILLTE STEINPILZE <i>MIT PINIENKERN-PETERSILIE GREMULATA & PARMESANCREME</i>	17

HAUPTGANG

MIESMUSCHELN SONNENBICHL STYLE <i>MIT UDON NUDELN, LEOMONGRASS, KOKOS, CHILI & KORIANDER</i>	26
GEBRATENES ZANDERFILET <i>MIT CHAMPAGNERKRAUT, BLUTWURST UND SAUTERNESSCHAUM</i>	29
FISH IN CRAZY WATER <i>GANZER TEGERNSEER SAIBLING IN TOMATEN- WEISSWEIN-SUD MIT PETERSILIE & BIO-BROT</i>	26
GEBRATENES RINDERFILET <i>MIT PORTWEINJUS & CRISPY TRÜFFEL FRIES</i>	38
GEFÜLLTEWACHTEL "WINZERIN ART" <i>MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSCHAUM, SPECK, TRAUBE & MADEIRA JUS</i>	34
ZWEIERLEI VOM REH <i>RÜCKEN & KEULE MIT SPITZKOHL, QUITTE UND HAUSGEMACHTEN DIM SUM IN PURPLE CURRY</i>	39
HASSELBACK BUTTERNUT KÜRBIS <i>AUF CREMIGEM HUMMUS, TERIYAKI, SESAM & NORI ALGE</i>	18

BEILAGEN

CRISPY TRUFFLE FRIES & AIOLI	7
CRISPY FRIES	5
ROSMARINKARTOFFELN	6
WILDER BROKKOLI <i>MIT KNOBLAUCH & OYSTERSAUCE</i>	7
BABYSPINATSALAT <i>MIT YUZUDRESSING</i>	6
BROTKORB MIT BAMBATSA OLIVENÖL <i>VON JOSEFS BIOBROTMANUFAKTUR</i>	4

DESSERT

PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE	9
WARMER KIRSCH HASELNUSS CRUMBLE MIT VANILLEEIS	9
„MONT BLANC“ MARONEN TARTLET MIT CASSISS SORBET	12
HAUSGEMACHTE TONKABOHNEN – SCHOKOLADEN – GANACHE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	10
KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENRÖSTER ODER VANILLEEIS	15
KÄSETELLER VON DER NATURKÄSEREI TEGERNSEER LAND	12