

WEINKÜCHE

Regionale, saisonale und bio-zertifizierte Köstlichkeiten soweit der Teller reicht. Wir tischen auf, Sie werden satt.
Von klassisch bis modern – vom Einfachen das Beste.

Riesling-Schwarzwurzelsuppe
mit Orangenöl
A Weizen, G, I

6,50 €

Geschmorte Ochsenbackerl
mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf
A Weizen, I, L

24,00 €

Feldsalat
in Preiselbeer-Weißweindressing,
karamellisierten Birnen und
selbstgeräucherter Entenbrust
G, J, L

15,00 €

Wildschweingulasch
in kräftiger Rotweinsauce
mit gebratenen Waldpilzen
und hausgemachten Spätzle
A Weizen, C, G, I, J

21,00 €

Thunfisch Carpaccio
in Chili-Ingwer Marinade
und Wildkräutersalat
D, J

13,50 €

Schwarzer Wildfang Heilbutt
mit Grünkohl, Senfsauce und
Nussbutter Kartoffeln
X, Y, Z, 1, 2, 3

24,00 €

Rinder Tatar
mit Schüttelbrot, Estragon-Senfmayonnaise
und Tomatenragout
A Roggen, D, 4, 5

12,50 €

Lachsfilet in Pergamentpapier
gargart
mit winterlichem Gemüse
und kleinen Kartoffeln
A Weizen, G, I

22,00 €

Carpaccio vom Rind
in Kräuter-Senf Vinaigrette, Rucola
und Parmesan
G, Knoblauch 2

12,00 €

Bayrisches Bio Risotto aus dem
Chiemgau
mit karamellisiertem Kürbis und Ziegenkäse
A Weizen, G, Knoblauch

12,00 €

Lachstatar
mit Nori Alge, Avocado, Chili und
Schwarzbrot Crumble
D, J, Knoblauch, 2

12,50 €

Gänsebrust aus dem Rohr
mit Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel
und Beifuß Sauce
A Weizen, G, I, J

19,00 €

Frisch und knackig – unsere Salatbeilage verziert Ihren Teller und ist das beste Alibi für sündige Genüsse.

Nur 4,00 €

Brotzeit & was kloans

Kompromisslos deftig verführen wir Sie in Altbekanntes.
Wunderbar vertraut und köstlich arrangiert. Für Anfänger und Liebhaber.

Würziger Linsen –Tahini Salat
mit Granatapfel und gerösteten Karotten

C,G, Knoblauch



14,00 €

Blutwurst Ravioli
auf Rahmkraut und gerösteten Zwiebeln

A Weizen C,G,Knoblauch

12,00 €

Dreierlei vom Käse

Obazda, Bergkäse und gebackener Brie,
dazu unser Hausbrot, Feigensenf und
handgerührte Preiselbeeren

A Weizen, G,J, Knoblauch



9,00 €

Brotzeitbrett'l
Geräucherte Forelle, Südtiroler Speck,
Bergkas, Griebenschmalz, Radieserl,
Preiselbeer-Meerrettich und Kaminwurzer'l

A Weizen, C,G,I, Knoblauch



15,00 €

Lauwarmer Spinatsalat
mit Radieschen, Rosmarin-Kartoffelspalten
und gebackenem Kürbis

A Weizen, C,G



12,00 €

Schweizer Wurstsalat im
Weckglaser'l
mit Käse, Gurke, Zwiebeln und Brot

A Weizen, C,G,I

10,50 €

GIBT'S HIER IMMER

Ihre Klassiker, Leibspeisen und Evergreens. Kein Neuanfang, sondern gewohnt lecker!

Pfannkuchen Suppe vom Ochsen
mit frischem Schnittlauch
und Wurzelgemüse

I,J



6,50 €

Caesar Salad
mit marinierter Maishähnchenbrust
Kapern, Sardellen und Parmesan

A Weizen,C,G,J,Knoblauch

15,00 €

Maishähnchenbrust
Senf-Spitzkraut und gebratene Erdapfel
Gnocchi, dazu Portweinjus

A,G,I,Knoblauch

20,00 €

Rinderfilet Steak vom Allgäuer Rind
Glühwein Schalotten, gebratener Rosenkohl
und Kartoffelspalten

G,J Knoblauch

28,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und
handgerührten Moosbeeren

A Weizen,C,D,G,J

22,00 €

Reicht noch nicht? Unser Tapas- und Dessertblock bietet noch viele leckere Gründe,
um länger sitzen zu bleiben. Ausprobieren lohnt sich.