

Speisen

Genusseinstieg & Süßer Ausklang (Gedeck)	5
Beef Tartar . Dijonsenfeis . Zwiebelbrioche	19
Kalbstafelspitz Kartoffelvinaigrette . Liebstöcklcreme	18
Rote Rübe im Salzteig . weißer Rettich fermentierter Brombeer-Rüben-Sud	16
Lauwarme Forelle . Sellerie . Rindermark	16
Stosuppe . XO Beinfleisch . Kümmelkartoffeln	9
Krautfleckerln . Petersil . grüner Salat	17
Gebratener Zander Pistaziencreme . Mariniertes Fenchel	33
Entenbrust . Sellerie-Texturen geschmorte Zwetschken	35
Bananensplit 2023 Gewürzwaffel . Rum-Rahm-Eis	14
Grießflammerie . Kokossorbet Erdnuss-Haferflocken-Crumbles	14
Rohmilchkäse eingekochte Zwergorangen . Sauerteigbrot	18

Kalbsrahmgulasch 26
Butternockerl
Blattsalat

Weinempfehlung:

Ehrenhausen Morillon 8,5
Weingut Trummer

Food

Amuse bouche & petit four (cover charge)	5
Beef Tartare Dijon mustard ice cream . onion brioche	19
Boiled veal potato vinaigrette . lovage cream	18
Beetroot in salt dough . white radish fermented blackberry-beets-brew	16
Lukewarm trout . celery . beef marrow	16
Sour cream soup XO beef . caraway potatoes	9
Krautfleckerl (pasta with white cabbage) parsley . green salad	17
Fried zander pistachio cream . marinated fennel	33
Duck breast . celery textures . braised plums	35
Banana split 2023 Spiced waffles . rum-ice cream	14
Semolina flummery . coconut sorbet peanut-oats-crumbles	14
Selection of raw milk cheese . boiled mini oranges . sour dough bread	18

Creamy veal gulash 26
Butter spaetzle
leaf salad

wine recommendation:

Ehrenhausen Morillon 8,5
Weingut Trummer

Pauli

