



Herzlich willkommen!

In unserem Bio-Restaurant & Café resihuber verwenden wir ausschließlich Bio-Zutaten, die wir bei Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk beziehen.

Regional, saisonal & frisch

Unsere Küche orientiert sich an den Erntezeiten in unserer Region.

Wir lassen uns von den Jahreszeiten inspirieren und kochen mit Zutaten, die gerade Saison haben.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel gilt immer:

So nah wie möglich, so fern wie nötig.

Damit fördern wir nicht nur die regionale Wertschöpfungskette, sondern schaffen auch Perspektiven für eine bäuerliche Bio-Landwirtschaft in unserer Umgebung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Vorneweg

Aperitif

Veneziano Spritz

Veneziano, Prosecco,
Weißwein, Orange 8,5

The French 75

The Duke Munich Dry Gin,
Zitronensaft, Prosecco 12,0

Mondino Spritz

Mondino, Prosecco,
Tonic Water^c, Zitrone 8,5

Serendipity

Calvados, Prosecco,
Apfelsaft 12,0

Spreegroni

Spree Gin, Mondino^c,
roter Wermut, Orange 12,0

Sekt & Prosecco

0,1 l 0,75 l Flasche

Weingut Roth – Riesling Sekt 2014

Riesling | Franken 6,0 42,0

Le Carline – Prosecco Frizzante

Glera | DOC Venezien 4,5 30,5

Aperitif alkoholfrei

0,1 l 0,75 l Flasche

Van Nahmen

Fruchtsecco Apfel-Quitte 4,5 30,5



Abendkarte

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch den Abend führen. Abgestimmt auf unsere aktuelle Abendkarte finden Sie hier unsere Menü-Empfehlung.



Menü-Empfehlung

Mousse von der geräucherten Forelle mit Preiselbeer-Halbgefrorenes und Feldsalat ^{d,g,l}

Schwarzwurzelcreme
mit gebackenen Lardo Raviolo ^{a,c}

Kartoffel-Schlutzkrapfen mit Graukas gefüllt,
Schwarzkohl und Nussbutter ^{a,c,e,g}

Rosa gebratene Rinderlende unter der Kürbiskruste
mit Zitronen-Kartoffeln und Pastinaken-Karotten
Törtchen ^{a,c,g}

Winterliches Obst mit Cru de Cacao
und Bergamotte Creme ^h

4 Gang

5 Gang

Euro 45,0

Euro 55,0

Weinbegleitung

Silvaner 0,1 l
Weingut Roth

Canto di Baccio 0,1 l
Weingut La Spinosa

Vadifalco 0,1 l
Morellino di Scansano

Graham's 4 cl
Natura Reserve Port

Euro 18,5



Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

k: Sesam

l: Schwefel/Sulfit

m: aus wildfang



Vorspeisen

Euro

Zitronen-Lauchcreme mit gehobelten Champignons ^{g,l}	6,5
Winterliche Blattsalate mit Granatapfel, Rosmarin-Kürbis und Nussdressing ^{e,l} vegan	9,0
Terrine von der Roten Bete mit Gelbe Bete-Birnensalat und Meerrettichschaum ^{g,l}	9,5
Mousse von der geräucherten Forelle mit Preiselbeer-Halbgefrorenes und Feldsalat ^{d,g,l}	10,5
Tatar von der Ochsenhüfte mit Bauernsenf, gerösteten Chianussbrot und kleinem Salat ^{a,e,l,j}	12,5

Hauptspeisen

Kartoffel-Schlutzkrapfen mit Graukas-Füllung, Schwarzkohl und Nussbutter ^{a,c,e,g}	16,0
Winterliches Gemüse-Kartoffelgulasch mit Grünkohlknödel ^h vegan	15,5
Renkefilet im Strudelteig mit Ragout von Bamberger Hörnchen und Wintergemüse ^{a,d,g}	22,5
Rücken und Haxe vom Weidelamm mit geschmortem Butternutkürbis, Rosmarin-Kartoffelpüree und Rotweinschalotten ^{g,l}	24,5
Geschmorte Querrippe vom Alpenrind mit Pastinaken und Römischen Nocken ^{a,c,g,l}	24,5

Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

k: Sesam

l: Schwefel/Sulfit

m: aus wildfang

bio . restaurant . café



Nachspeisen

Euro

Rohrnel mit Vanille-Mohn Sauce und Mandel-Rum Eis ^{a,c,e,g}	8,0
Karotten-Kokos Tarte mit Sandorn-Espuma ^h vegan	9,0
Nougat Halbgefrorenes mit Kumquats-Kürbis Ragout und kandierten Kürbiskernen ^{c,g}	9,5

Zwischendurch

Gemischte Oliven, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	6,5
Käseauswahl (Variation von Hart-und Weichkäse)	13,0
Brotauswahl	3,5

Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.*

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

a: Gluten

b: Krebs-/Weichtiere

c: Ei

d: Fisch

e: Nuss

f: Soja/Lupine

g: Milch

h: Schalen-/Hülsenfrüchte

k: Sesam

l: Schwefel/Sulfit

m: aus wildfang

bio . restaurant . café