



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 vom Dänischen Blauschimmelkäse
mit Rhabarberkompott, grünem Spargel
und Macadamiacrumble ^{e,g}
Silvaner, Kabinett, trocken 0,1 l / Weingut Christ

Selleriesüppchen & mariniertes Apfel ^g
Rivaner, trocken 0,1 l / Weingut Roth

Ochsenschwanzpraline
mit sautiertem Salat & Bärlauchcreme ^g

Duett vom Kaninchen (Ragout & Roulade)
mit Erdapfelauflauf und Vanillekarotten ^{e,c,g}
Nero d'Avola 0,1 l / Feudo Montoni

Schokoladen-Tartlette
mit Rhabarberkompott & Himbeersorbet ^{a,c,g}
Amaro delle Alpi 2 cl / Destilleria Walcher

5-Gang Euro 55,0
4-Gang Euro 48,0
(ohne Zwischengang/Praline)
Weinbegleitung Euro 17,0

Menü-Empfehlung-vegetarisch-

Mousse vom Dänischen Blauschimmelkäse
mit Rhabarberkompott, grünem Spargel
und Macadamiacrumble ^{e,g}
Silvaner, Kabinett, trocken 0,1 l / Weingut Christ

Selleriesüppchen & mariniertes Apfel ^g
Rivaner 0,1 l / Weingut Roth

Kelheimer Spargelrisotto
mit gereiftem Gouda ^g
Nero d'Avola 0,1 l / Feudo Montoni

Schokoladen-Tartlette
mit Rhabarberkompott & Himbeersorbet ^{a,c,g}
Amaro delle Alpi 2 cl / Destilleria Walcher

4-Gang Euro 39,0
3-Gang Euro 30,0
(ohne Vorspeise/Mousse)
Weinbegleitung Euro 17,0



Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie, Senf und Sulfid 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
i: Schwefel
j: Sesam

w: aus wildfang



Vorspeisen

Euro

Resihuber's handgeschabtes Tatar vom Chiemgauer Ochsen mit Schalotten-Crème fraîche, Röstbrot und Crispy Kapern ^{a,d,e,g,h,w}	11,5
	Gr. Portion 18,5
Lauwarme, mild gebeizte Lachsforelle mit Buttermilch, Zitronen-Gel und Wildreispopcorn ^{d,w}	11,5
Mousse vom Dänischen Blauschimmelkäse mit Rhababerkompott, grünem Spargel und Macadamiacrumble ^{e,g}	9,5
Variation von Pflücksalaten mit gebackenem Spargel und Schnittknoblauchdip vegan	8,5
Bärlauchschaumsuppe mit Schafsjoghurt ^g	6,0

Hauptspeisen

Frischer Spargel vom Biohof Keil mit Hollandaise/zerlassener Butter und Drillingskartoffeln ^{c,g}	
natur	20,0
zweierlei Schinken	22,0
gebratenem Renkenfilet ^{d,w}	25,0
kleinem Rinderfilet (120 g)	28,5
Hausgemachte Strozzapreti mit Ragout & Lende vom Herrmannsdorfer Lamm und gebeiztem Eigelb ^{a,c}	26,0
Fisch des Tages ^{d,w}	22,0
Kehlheimer Spargelrisotto mit gereiftem Gouda ^g	19,0
Kichererbsen-Pflanzerl auf Frühlingsgemüsecurry, Koriander & Sesam ^{f,j} vegan	16,0

Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie, Senf und Sulfid 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

i: Schwefel

j: Sesam

w: aus wildfang

bio . restaurant . café



Nachspeisen

Euro

Schokoladen-Tartlette mit Rhabarberkompott & Himbeersorbet ^{a,c,g}	8,0
Gebrannte Mandel-Blutorangencreme mit Blutorangensorbet ^h vegan	8,0
Resihuber's Sorbetvariation	6,0

Zwischendurch

Käseauswahl (Variation von Hart-und Weichkäse) mit kleiner Brotauswahl	13,0
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	8,5
Gemischte Oliven vegan	5,5
Brotauswahl	3,5

Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie, Senf und Sulfid 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

i: Schwefel

j: Sesam

w: aus wildfang

bio . restaurant . café