



Abendkarte



Menü-Empfehlung

Salat von Spargel und Erdbeeren
mit Büffelmozzarella ^g

Silvaner / trocken 0,1 l / Weingut Roth

Schaumsuppe von Kräutern
mit Kalbsraviolo ^{a,c,g}

Rosé di Adele / trocken 0,1 l / Feudo Montoni

Crème von gereiftem Gouda
mit gebeiztem Eigelb und Rucola ^{c,g}

Felicité blanche / trocken 0,1 l / Domaine Montplézy

Zweierlei vom Rind (Praline und Filet)
Püree von roten Zwiebeln, Panisse und
grünem Spargel ^h

Rosso di Montalcino 0,1 l / Tenute Loacker

Resihuber's Sorbetvariation

5-Gang Euro 55,0

4-Gang Euro 46,0

(ohne Zwischengang/Crème)

Weinbegleitung Euro 23,0

Weinbegleitung (ohne Rosé) Euro 20,0

Menü-Empfehlung-vegetarisch-

Salat von Spargel und Erdbeeren
mit Büffelmozzarella ^g

Silvaner / trocken 0,1 l / Weingut Roth

Schaumsuppe von Kräutern
mit Grießnockerl ^{a,c,g}

Villa Bürklin Cuvée weiß, 0,1 l / Weingut Dr. Bürklin Wolf

Kohlrabispaghetti
mit Falafel, Curryschaum und Shitakepilzen ^{f,h,i}

Grillo Timpa 0,1 l / Feudo Montoni

Resihuber's Sorbetvariation

4-Gang Euro 36,5

3-Gang Euro 30,0

(ohne Suppe)

Weinbegleitung Euro 18,0



Unsere Hinweise zu den Allergenen finden sie auf Seite 3.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

bio . restaurant . café



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
Ceviche von Chiemseefischen mit roten Zwiebeln, Limette und Chili ^{d,w}	11,5
Salat von Spargel und Erdbeeren mit Büffelmozzarella ^g	9,5
Variation von Pflücksalaten mit pikant gebackenem Gemüse und Soja-Sesam-Dip ^{a,f,i} vegan	8,5
Spargelcremesuppe mit Rhabarberschaum ^g	6,5

Hauptspeisen

Frischer Spargel vom Biohof Keil mit Hollandaise/zerlassener Butter und Drillingskartoffeln ^{c,g} natur	20,0
oder mit:	
zweierlei Schinken	22,0
gebratenem Renkenfilet ^{d,w}	25,0
kleinem Rinderfilet (120 g)	28,5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Lende (wie gewachsen) mit Spätzle vom Brett und Röstzwiebeln ^{a,c,g}	28,0
Chiemgauer Surf ´n´ Turf mit Bohnenpüree und gegrilltem Frühlingslauch ^{d,g,h,w}	27,0
Fisch des Tages ^{d,w}	22,0
Kartoffelgnocchi mit zweierlei Spargel und gereiftem Gouda ^{a,c,g}	19,0
Kohlrabispaghetti mit Falafel, Curryschaum und Shitakepilzen ^{f,h,i}	16,0

Unsere Hinweise zu den Allergenen finden sie auf Seite 3.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

bio . restaurant . café



Nachspeisen

Euro

Gâteau au chocolat mit Himbeersorbet und Weiße-Schokoladencrumble ^{a,c,g}	8,0
Rhabarber-Schokotörtchen ^{f,h} vegan	8,0
Reshuber'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: Sesam

w: aus wildfang

bio . restaurant . café