



Abendkarte



Menü-Empfehlung

Graved Lachsforelle

süß-saure Gurke | Zitronen-Buttermilch ^{d,g}

Radieserlschaumsuppe

Apfel-Chutney | Wildblüten ^g

Karotten-Risotto

Curry-Blumenkohl | gebackener Rucola ^g

Rosa gebratene Kalbslende

Pinienkernkruste | Balsamico-Kirschen
gegrillte Ricotta-Zucchini-Röllchen ^{a,c,g}

Schokoladentarte

Zitronensorbet | Erdbeer-Meringue ^{a,c,g}

5-Gang Euro 58,0

4-Gang Euro 49,0

(ohne Zwischengang/Karotten-Risotto)

Gern empfehlen wir Ihnen zum Menü eine Weinbegleitung.

Menü-Empfehlung-vegetarisch-

Salat von Fenchel-Apfel-Melone

Chili-Kokos-Dressing | Cashew-Käse | **vegan**

Radieserlschaumsuppe

Apfel-Chutney | Wildblüten ^g

Karotten-Risotto

Curry-Blumenkohl | gebackener Rucola ^g

resihuber's Sorbetvariation

4-Gang

Euro 41,0

Gern empfehlen wir Ihnen zum Menü eine Weinbegleitung.



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 Ochs

Schalotten-Crème fraîche | Röstbrot | Crispy Kapern ^{a,d,e,g,h,w}

11,5

Gr. Portion 18,5

Graved Lachsforelle

süß-saure Gurke | Zitronen-Buttermilch ^{d,g}

11,5

Salat von Fenchel-Apfel-Melone

Chili-Kokos-Dressing | Cashew-Käse ^h | **vegan**

10,0

Erdbeer Gazpacho

Chiemseer Renken-Matjes ^{a,d,w}

6,5

Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Lende (wie gewachsen)

Spätzle vom Brett | Röstzwiebeln ^{a,c,g}

28,0

Chiemgauer Surf 'n' Turf

Ofenkartoffeln | Alztaler Heumilchtopfen | Grillgemüse ^{d,g,w}

27,0

Fisch des Tages ^{d,w}

23,0

Karotten-Risotto

Curry-Blumenkohl | gebackener Rucola | Parmesan ^g

17,0

Sautierter Mangold

Zitronen-Panisse | Kräutervinaigrette ^h | **vegan**

16,0

Unsere Hinweise zu den Allergenen finden sie auf Seite 3.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)



Nachspeisen

Euro

Gelierter Limetten Gimlet

Basilikum-Rosa Pfeffer-Sorbet | Erdbeere | **vegan**

8,0

Schokoladentarte

Zitronensorbet | Erdbeer-Meringue ^{a,c,g}

8,5

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: Sesam

w: aus wildfang

bio . restaurant . café