



Abendkarte



Menü-Empfehlung

Graved Lachs mit süß-saurer Gurke
und Zitronen-Buttermilch ^{d,g}

Schaumsuppe vom Radieschen
mit Apfel-Chutney ^g

Karotten-Risotto mit Curry-Blumenkohl
und gebackenem Rucola und Parmesan ^g

Bayrische Entenbrust mit Kohlrabi-Spaghetti,
Sesam-Panisse und Himbeer-Portwein Sauce ^{g,h}

Chocolate Lavacake
mit Himbeerespuma und Vanilleeis ^{a,c,g}

5-Gang Euro 57,0
4-Gang Euro 50,0
(ohne Zwischengang/Karotten-Risotto)

Gern empfehlen wir Ihnen zum Menü eine
Weinbegleitung.

Menü-Empfehlung-vegetarisch-

Salat von Fenchel-Apfel-Melone | **vegan**
mit Chili-Kokos-Dressing und Cashew-Käse

Schaumsuppe vom Radieschen
mit Apfel-Chutney ^g

Sautierter Mangold
mit Zitronen-Panisse und Kräutervinaigrette ^h

Resihuber's Sorbetvariation

4-Gang Euro 39,0

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 Ochsen mit Schalotten-Crème fraîche, Röstbrot und Crispy Kapern ^{a,d,e,g,h,w}	11,5
	Gr. Portion 18,5
Graved Lachsforelle mit süß-saurer Gurke und Zitronen-Buttermilch ^{d,g}	11,5
Salat von Fenchel-Apfel-Melone mit Chili-Kokos-Dressing und Cashew-Käse ^h vegan	10,0
Klare Spargelconsommé mit Flan vom grünen Spargel ^{c,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 Erdäpfel-Rösti und Ratatouille vom Frühlingsgemüse ^{d,g,w}	27,0
Fisch des Tages ^{d,w}	22,0
Karotten-Risotto mit Curry-Blumenkohl, gebackenem Rucola und Parmesan ^g	17,0
Sautierter Mangold mit Zitronen-Panisse und Kräutervinaigrette ^h vegan	16,0

Unsere Hinweise zu den Allergenen finden sie auf Seite 3.

Wir sind bio-zertifiziert (DE-Öko 003)

bio . restaurant . café



Nachspeisen

Euro

Gelierter Limetten Gimlet mit Basilikum-Rosa Pfeffer-Sorbet und Erdbeere vegan	8,0
Chocolate Lavacake mit Himbeerespuma und Vanilleeis ^{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