



HERZLICH WILLKOMMEN

Im resihuber, Bio-Restaurant und Bar, servieren wir Ihnen originelle Gerichte, ausgewählte Weine und selbst kreierte Cocktails. Als einziges Bio-zertifiziertes Restaurant in München verwenden wir dazu ausschließlich regionale Lebensmittel und internationale Spezialitäten aus dem VollCorner Bio-Netzwerk.

Freuen Sie sich auf ausgefallene Geschmackserlebnisse, wiederkehrende Klassiker und natürlich die perfekten Tropfen zu Ihrem Essen! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr resihuber Team

bio . restaurant . bar



APERITIF

Ingwer Spritz

Ingwer · Prosecco · Soda · Zitrone

8,5

Macchia Spritz

Basilikum · Salbei · Rosmarin · Minze · Zitrone · Prosecco · Soda

8,5

Veneziano Spritz

Veneziano · Prosecco · Soda · Orange

7,8

Mondino Spritz

Mondino · Prosecco · Soda · Zitrone · Orange

7,8

Torino Rosso

Mondino · Vermut rot · Red Torino · Soda · Zitrone · Orange

8,5

Negroni Bavarese

Mondino · Vermut rot · Gin

9,5

Mojito A.M.I.

Rum · Apfel-Mangosaft · Ingwer · Soda · Brauner Zucker · Minze

9

Tom Collins

Gin · Soda · Zitronensaft · Limette · Orangensaft

8,5

Gerne bieten wir Ihnen auch einen alkoholfreien Aperitif an.

KLEINE GAUMENFREUDEN

Zum Spritz

Hummus · Oliven · Baccalá · Brot

11

Gemischte Oliven vegan

5,5

Hausgemachte Focaccia & Brot

3



Zum Aperitif reichen wir kleine Snacks.

Alle unsere Speisen und Getränke können Spuren von Soja, Senf und Sulfiten aufweisen. Unser Service zeigt Ihnen gerne unsere detaillierte Allergenkarte.

bio . restaurant . bar



VORSPEISE

Resis Tatar vom Chiemgauer Weideochsen	klein 11,5
Schalotten-Crème-Fraîche · Röstbrot · Crispy Kapern	18,5
Chiemsee Ceviche	
Limette · Chili · Rote Zwiebel	12
Caprese Royal	
Bunte Tomaten · Büffelmozzarella · Pinienkerne · Olivenöl	9,5
Gazpacho Andaluz	
Schafsjoghurt · Schinken-Grissini	8

HAUPTGANG

Rib-Eye Steak vom Chiemgauer Weideochsen	
Rosmarinkartoffeln · Vanilletomaten · Schalotten · Sauce Béarnaise	28,5
Irishes Lachsfilet	
Ananas-Kokos-Salat · Cashewkerne · Tempura-Shitake · Curry Majo	22
Bulgur Aubergine <small>vegan</small>	
Mandel-Spinatsalat · Hummus · Datteln · Raita	19
Hausgemachte Pappardelle & Haselnüsse	
Kirschtomaten · Frühlingszwiebel · Taleggio	16,5

DESSERT

Chocolate Lavacake	
Halbflüssiger Schokokuchen · Vanilleeis · Himbeerschaum	8
Sorbetvariation <small>vegan</small>	
Wechselnde Fruchtkreationen	7
Käseauswahl	
Feigensenf · Kastanienhonig · Brotauswahl	14

Alle unsere Speisen und Getränke können Spuren von Soja, Senf und Sulfiten aufweisen. Unser Service zeigt Ihnen gerne unsere detaillierte Allergenkarte.

bio . restaurant . bar



MENÜ IN VIER

Creamy Tatar vom Chiemgauer Weideochsen
Meerrettich & eingelegte Wassermelonenschale

Geräucherte Pastinakensuppe
Blauschimmelraviolo

Irishes Lachsfilet
Ananas-Kokos-Salat · Cashewkerne · Currymajo

Chocolate Lavacake
Vanilleeis & Himbeerschaum

49

VEGETARISCH IN VIER

Beeten & weiße Gurke
Senf & Buchweizenpop

Geräucherte Pastinakensuppe
Blauschimmelraviolo

Bulgur Aubergine
Mandel-Spinatsalat · Hummus · Datteln · Raita

Chocolate Lavacake
Vanilleeis & Himbeerschaum

42

ÜBERRASCHUNG IN FÜNF

Lassen Sie sich von uns mit einem
Überraschungsmenü durch den Abend führen.

59



Gerne servieren wir Ihnen zu den Menüs eine korrespondierende Weinbegleitung.

*Alle unsere Speisen und Getränke können Spuren
von Soja, Senf und Sulfiten aufweisen. Unser Service
zeigt Ihnen gerne unsere detaillierte Allergienkarte.*

bio . restaurant . bar