



# *resihuber*

## **Herzlich willkommen!**

In unserem Bio-Restaurant & Café resihuber verwenden wir ausschließlich Bio-Zutaten, die wir bei Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk beziehen.

### **Regional, saisonal & frisch**

Unsere Küche orientiert sich an den Erntezeiten in unserer Region.

Wir lassen uns von den Jahreszeiten inspirieren und kochen mit Zutaten, die gerade Saison haben.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel gilt immer:

So nah wie möglich, so fern wie nötig.

Damit fördern wir nicht nur die regionale Wertschöpfungskette, sondern schaffen auch Perspektiven für eine bäuerliche Bio-Landwirtschaft in unserer Umgebung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



# Vorneweg

## Aperitif

<b>Veneziano Spritz</b> Veneziano, Prosecco, Weißwein, Orange	8,5	<b>The French 75</b> The Duke Munich Dry Gin, Zitronensaft, Prosecco	12,0
<b>Mondino Spritz</b> Mondino, Prosecco, Tonic Water <sup>c</sup> , Zitrone	8,5	<b>Serendipity</b> Calvados, Prosecco, Apfelsaft	12,0
		<b>Spreegroni</b> Spree Gin, Mondino <sup>c</sup> , roter Wermut, Orangenzeste	12,0

## Sekt & Prosecco

0,1 l      0,75 l Flasche

<b>Weingut Roth – Riesling Sekt 2014</b> <i>Riesling   Franken</i>	6,0	42,0
<b>Le Carline – Prosecco Frizzante</b> <i>Glera   DOC Venezien</i>	4,5	30,5

## Aperitif alkoholfrei

0,1 l      0,75 l Flasche

<b>Van Nahmen</b> Fruchtsecco Apfel-Quitte	4,5	30,5
---	-----	------



# Abendkarte

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch den Abend führen. Abgestimmt auf unsere aktuelle Abendkarte finden Sie hier unsere Menü-Empfehlung.



## Menü-Empfehlung

Topinamburcremesuppe  
mit Birnen-Kürbiskern-Ragout <sup>c,g</sup>

Hecht- und Zanderfilet mit Rotem Reis,  
Blattspinat und Safransauce <sup>a,c,d,g,l</sup>

Apfel-Zimt-Crumble  
mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>

39,0

## Weinbegleitung

Rivaner 0,1 l  
*Weingut Roth*

Villa Bürklin Cuvée rosé 0,1 l  
*Weingut Dr. Bürklin-Wolf*

Weißer Glühwein 0,2 l  
*hausgemacht*

12,5



Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.  
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.

a: Gluten  
b: Krebs-/Weichtiere  
c: Ei  
d: Fisch  
e: Nuss

f: Soja/Lupine  
g: Milch  
h: Schalen-/Hülsenfrüchte  
l: Schwefel/Sulfit  
k: Sesam



## Vorspeisen

Topinamburcremesuppe mit Birnen-Kürbiskern-Ragout <sup>c,g</sup>	6,0
Gärtnersalat mit Nußdressing und Kräuterfeta, dazu getrocknetes Pesto <sup>e</sup>   <b>vegan</b>	8,5
Abblinsensalat mit Ziegenkäseflan und Apfel-Thymian Chutney <sup>g,h,l</sup>	10,5
Rosa Tafelspitz mit roter Zwiebelmarmelade und buntem Gemüsesalat <sup>l</sup>	12,0
Ceviche von heimischen Fischen, marinierte Schwarzwurzel, und Salatbouquet <sup>d</sup>	13,0

## Hauptspeisen

Kartoffel-Kräutermaultaschen mit Bergkäse und Postelein <sup>a,c,g</sup>	15,5
Rote-Betegulasch mit Grünkohlknödel und Sauerrahm <sup>a,e,l</sup>   <b>vegan</b>	15,5
Hecht- und Zanderfilet mit Rotem Reis, Blattspinat und Safransauce <sup>d,g,l</sup>	24,5
Rinderfilet unter der Maronenkruste, Bamberger Hörnchen und glasiertem Wintergemüse	24,5
Rehsteak und Wildragout mit Rote-Bete-Kartoffelpüree und Rosenkohl <sup>l</sup>	26,5

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.  
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.*

*a: Gluten*

*b: Krebs-/Weichtiere*

*c: Ei*

*d: Fisch*

*e: Nuss*

*f: Soja/Lupine*

*g: Milch*

*h: Schalen-/Hülsenfrüchte*

*l: Schwefel/Sulfit*

*k: Sesam*



## Nachspeisen

Lebkuchenparfait mit glacierten Äpfeln <sup>a,c,g</sup>	8,0
Apfel-Zimt-Crumble mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>a,c,g</sup>	8,5
Gebrannte Mandeltarte mit Mandarinen-Ragout <sup>e</sup>   <b>vegan</b>	9,0

## Zum Wein

Gemischte Oliven, serviert mit kleiner Brotauswahl   <b>vegan</b>	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl   <b>vegan</b> <i>Linse-Curry, Kartoffel-Feldsalat und getrocknete Tomate-Hummus.</i>	6,5
Gemischte Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten mit eingelegtem Gemüse und kleiner Brotauswahl	14,5
Brotauswahl <i>Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.</i>	3,5

*Alle Lebensmittel können Spuren von Sellerie und Senf aufweisen.  
Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte den Service an.*

*a: Gluten*

*b: Krebs-/Weichtiere*

*c: Ei*

*d: Fisch*

*e: Nuss*

*f: Soja/Lupine*

*g: Milch*

*h: Schalen-/Hülsenfrüchte*

*l: Schwefel/Sulfit*

*k: Sesam*