

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## **Bayerische GOOD GAMBA**

Sellerie, Haselnuss, Apfel, Dill

19,00 Euro

---



## **SUPPE von Flachter ROTE BETE**

Heiß gerauchte Lachsforelle, Schmand, Senfbrot, Ei

7,50 Euro

---



## **Marinierter FELDSALAT**

Schwarzwurzel, Birne, Schlemmerbrot

13,00 Euro

auch ohne Schlemmerbrot möglich

## WARMER ZWISCHENGANG



## **WILDSCHWEINMAULTASCHE „a la Genusshandwerk“**

Grünkohl, Johannisbeere, Wacholderrahmsöße

18,00 Euro

# HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



## **MARONENRAVIOLI**

Knollenziest, Chicorée, Bergkäse, Schwarze Walnuss

20,00 Euro

---



## **STÖR & RAUCHAAL**

Tiroler Speck, Topinambur, Zitrusfrüchte, Steinchampignons

29,00 Euro

---



## **Zweierlei ENTE vom Hof Nothacker aus Liebelsberg**

**Confierte KEULE & rosa BRUST**

Orangen-Koriandersöße, Dörrfrucht, Gewürzrotkohl,

Serviettenknödel, Maronenpüree

32,00 Euro

---

## **Bei Niedrigtemperatur gegarte RINDERSCHULTER**

Sauce Bordelaise, Wintergemüse, Trüffelalfatti

30,00 Euro

---

# HINTERHER



## TOPFENKNÖDEL - HONIG - GETREIDE

Cassissorbet, aufgeschlagener Topfen, Getreidemilch, Knusper  
13,00 Euro



## Warmer BRATAPFEL im Glas

Vanilleschaum, Marzipaneis  
11,00 Euro



## VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, Steirisches Kürbiskernöl, gebrannte Kürbiskerne  
6,00 Euro



## Geschmolzene MUNSTER-TARTE

Pfefferzwetschgen, Honig, eingelegte Perlzwiebeln, luftgetrockneter  
Schinken  
13,00 Euro



## Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,50 Euro



## HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

Eine kleine Auswahl - mehr finden Sie in  
unserer HIRSCHVITRINE im Eingangsbereich.

### GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause  
200g 7,00 Euro



### Eingelegter ROTER RETTICH | eingelegte GARTENGURKE

süß-sauer eingemacht, zum Vesper oder Salat  
220ml Glas 6,50 Euro



### GARTENKRÄUTERÖL

zum Dippen mit frischem Brot 100 ml Flasche 5,00 Euro



### RHABARBER-, HOLUNDER- und WALDMEISTERSIRUP

für Aperitif, Cocktails oder als Schorle  
150 ml Flasche 4,00 Euro



### FRUCHTAUFSTRICH ERDBEERE | RHABARBER | APRIKOSE

220g Glas 4,50 Euro



### hausgemachte BRÄNDE & LIKÖRE

verschiedene Sorten 0,2l Flasche 11 Euro

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



## SUPPE von Flachter ROTE BETE

Heiß gerauchte Lachsforelle, Schmand, Senfbrot, Ei



## Bei Niedrigtemperatur gegarte RINDERSCHULTER

Sauce Bordelaise, Wintergemüse, Trüffelmalfatti



## Warmer BRATAPFEL im Glas

Vanilleschaum, Marzipaneis

## Menü

40,00 Euro



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



## **Bayerische GOOD GAMBA**

Sellerie, Haselnuss, Apfel, Dill

2015 BINGER RIESLING QUARZIT | Weingut Riffel Rheinhessen

---



## **WILDSCHWEINMAULTASCHE „a la Genusshandwerk“**

Grünkohl, Johannisbeere, Wacholderrahmsoße

2015 REDMONT Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot | Gerhard Markowitsch Österreich

---



## **STÖR & RAUCHAAL**

Tiroler Speck, Topinambur, Zitrusfrüchte, Steinchampignons

2016 GRAUBURGUNDER SPIEGELBERG GG | Weingut Heitlinger Kraichgau

---



## **Zweierlei ENTE vom Hof Nothacker aus Liebelsberg Confierte KEULE & rosa BRUST**

Orangen-Koriandersoße, Dörrfrucht, Gewürzrotkohl, Serviettenknödel, Maronenpüree

2015 CABERNET RISERVA MUMELTER | Kellerei Bozen Südtirol

---



## **TOPFENKNÖDEL - HONIG - GETREIDE**

Cassissorbet, aufgeschlagener Topfen, Getreidemilch, Knusper Süßwein „CATCH OF THE DAY“

oder

## **Geschmolzene MUNSTER-TARTE**

Pfefferzwetschgen, Honig, eingelegte Perlzwiebeln, luftgetrockneter Schinken

Süßwein „CATCH OF THE DAY“

## **Menü**

95,00 Euro

---

Weinreise 37,00 Euro

## **Als 4-Gang Menü**

Ohne WILDSCHWEINMAULTASCHE

77,00 Euro

---

Weinreise 29,00 Euro