

## MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus  
allen Gerichten unserer  
Speisekarte

4 GANG MENÜ 69 €  
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)  
Vorspeise  
Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

3 GANG MENÜ 59 €  
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)  
Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten  
Gerichte in Menügröße,  
so dass der Genuss für Sie im  
Vordergrund steht.

## WEINEMPFEHLUNG

2024  
OSTHOFENER SAUVIGNON BLANC  
trocken

|        |         |
|--------|---------|
| 0,1 l  | 4,30 €  |
| 0,2 l  | 7,50 €  |
| 0,75 l | 26,00 € |

## SUPPE & VORSPEISEN

SOMMERLICHER ERBSENCAPPUCCINO  
Eigene Einlage  
Minzöl  
Eingelegte Zitronenzeste  
10 €

KARAMELLISierter ZIEGENKÄSE  
Walnuss  
Eingelegtes aus unseren Gläsern  
Wildkräuter  
15 €

BEEF TATAR  
*\*Sommer Signature Edition\**  
Tropea-Zwiebel  
Petersiliencreme  
Hendl-Garnelenknusper  
Schnittlauch  
Sauerteigbrot  
19 €

„CRUDO“ HAMACHI  
*roh mariniert*  
Stachelbeere  
zweierlei Gurke  
Buttermilch-Dill  
19 €

MARKTFRISCHER SALAT  
Croûtons  
10 €

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

## HAUPTSPEISEN

### PERLHUHNBRUST

*Sanft gegart*  
Rosmarinjus  
Tomatenmarmelade  
Polentaschnitte  
29 €

### CORDON BLEU

*vom Landschwein*  
Kartoffel-Gurkensalat  
Zitrone  
Duett vom Kürbis  
27 €

### RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Spätburgunder-Jus  
Duett von der Kartoffel  
eingelegte Zwiebeln  
35 €

### RINDERFILET

Spätburgunder-Jus  
Duett von der Kartoffel  
eingelegte Zwiebeln  
43 €

### TAGESFISCH

Koji-Verjus Beurre Blanc  
Artischocke | Weiße Miso Bohne  
Sautierte Pfifferlinge  
34 €

### TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

Spinat | Quark | Graukas  
Schüttelbrot  
26 €

## DESSERTS

### KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf  
unserer Dessertkarte

## WEINWIRTSCHAFT

FREITAG, 28.08.2026

### WEINWIRTSCHAFT AM LANGEN TISCH

5 Gänge | 5 Weine  
65€