

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

PIFFERLINGSRAHMSUPPE
Eigene Einlage
Schnittlauch x 2
Tramezzincroûtons
12 €

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE
Walnuss
Eingelegtes aus unseren Gläsern
Wildkräuter
15 €

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

GEBRATENE GARNELE
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
Acquerello Risotto
gebratene Pfifferlinge
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€

