

## Vorspeisen

Carpaccio von der Rinderlende mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Zitronenöl		10,50€
Sauerkrautsülze mit Blutwurstknödel und Speckkracherl		8,50 €
Asiatischer Glasnudelsalat mit Kürbis und Mango, gebratener Garnelenspieß mit Wakame-Salz		9,50 €
Bunte Blattsalate und Rohkostsalate in herbstlichem Zwetschgendressing	groß	6,50 €
	klein	4,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüwestreifen und Grießnockerl		5,50 €
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kerndl		6,00 €

# Hauptgerichte

## „Kandler's Klassiker“

Gesurte, gebackene Schweinsbackerl an süß-saurem Kartoffelgemüse und Apfel-Meerrettich 16,50 €

Schweineschnitzel in Weißbirtrebern-Panade mit Notzinger Speckbratkartoffeln 12,50 €

Confierte Barbarie-Entenkeule an Orangen-Beifuß-Sauce  
mit Blaukraut und Brezenknödeltürmchen 18,50 €

Dry aged Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen, 180g 30,50 €  
gegrilltem Maiskolben und Knoblauchbaguette 250g 39,00 €

## Fleisch

Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten mit Zuckerschoten und cremiger Kürbispolenta 18,00 €

Bayern Burger/Laugensemmel mit 180g Rinderhackfleisch, Bavaria blu, gebratenen Schwammerln  
und Blaukraut-Confit, dazu frittierte Kartoffelscheiberl mit Almkräutertopfen 17,00 €

Paprikarahmgulasch vom Kalb mit hausgemachten Eierspätzle 18,50 €

## Fisch

Garnelen mit knackigem Asia-Gemüse in leicht scharfer, roter Curry-Kokossauce und Limetten-Basmatireis 21,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Wirsingrahmnudeln 22,00 €

## Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller 13,50 €

Rote-Beete-Risotto mit gebackenen Kichererbsen-Bällchen und Minze-Joghurt 12,50 €

## Dessert

Apfel-Walnuss-Mascarpone-Trifle mit Lebkuchen-Espuma	5,50 €
Kartoffel-Nougatknödel mit süßen Bröseln auf Rotweinzwetschgen	7,50 €
Kürbiskern-Parfait an Gewürzorangenscheiben	6,50 €
Geschmolzener Reblochon mit Feige und karamellisierten Pecannüssen	9,50 €