

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert mit Kürbischutney an Rote Bete-Couscous	9,50 €
Tatar vom bayerischen Alpenrind mit Schalotten und Cornichons verfeinert, Wachtel-Spiegelei und Brioche	11,50 €
Hirschravioli in Preiselbeer-Wildfond geschwenkt an mariniertem Feldsalat und Rosmarincroûtons	10,50 €
Bunter Herbstsalat Rohkost- und Blattsalate in Zwetschgen-Dressing	groß 6,50 € klein 4,50 €

Suppen

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kerndln und steirischem Kernöl	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Pilzpfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch	5,50 €

Hauptgerichte

„Kandler's Klassiker“

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwetschge und Borettane-Zwiebel
in Balsamicojus an cremigem Kartoffelstampf 18,50 €

Weißbirtrebern-Cordon bleu
mit Wacholderschinken und Bavaria blue gefüllt an Bratkartoffeln 16,50 €

Confierte Barbarie Entenkeule mit Apfel-Majoranjus an Wirsinggemüse und Ricotta-Gnocchi 18,00 €

Fleisch

Tagliatta von der Rinderlende mit Radicchio und Tomate an Kürbisrisotto 26,00 €

Hirschroulade mit herbstlicher Wildbrätfüllung
in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Apfelblaukraut und hausgemachten Topfenspätzle 23,50 €

„Kandler's“-Burger (140 g Rinderhackfleisch) im Buttermilch-Tomaten-Bun
mit Kürbismayonnaise, Bacon, Tomate, Salat, dazu frittierte Kartoffelscheiberl und Kräuterdip 17,00 €

Fisch

Tranche vom Norwegischen Fjordlachs in Espresso-Butter gebraten
an Kurkumaschaum, sautiertem Blattspinat und schwarzem Piemontreis 23,50 €

Zanderfilet vom Grill auf papriziertem Rahmsauerkraut und Notzinger Butterkartoffeln 20,50 €

Vegetarisch

Geräucherter Tofu mit TeriyakisaUCE an asiatisch gewürzten Gemüsestreifen und Basmatireis 12,50 €

Kürbisnudeltascherl in Salbei-Nussbutter mit Tomate, Kerndl und Parmesan 13,00 €

Dessert

Panna Cotta von der Pflaume	5,50 €
Falsche Topfenknödel an Zwetschgenröster	7,00 €
Marmoriertes Halbgefrorenes von der Schokolade an Sauerkirschragout	7,50 €
Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf	12,50 €