

# Menü 1

Januar bis März 2019

Steinpilzessenz mit Olivenöl-Spaghetti  
und Wurzelgemüse



Saltimbocca vom Zander mit Limettenschaumsößchen,  
gegrilltem Lauch und Roten Currylinsen



Halbgefrorenes vom Honig mit Aprikosenragout,  
Tonkabohnenschmand und Baiser

pro Person 37,00 €

# Menü 2

Januar bis März 2019

Speckrahmsüppchen mit Laugensouffle und Frühlingslauch



Geschmorte Kalbshaxenscheibe in würziger Tomatensauce mit  
Gremolata, Romanescogemüse und Nudelrisotto



Nougatmousse mit Apfel in verschiedenen Texturen  
und Honigkresse

pro Person 42,50 €

# Menü 3

Januar bis März 2019

Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl  
und Wurzelgemüse



Duett vom Rind (Boefflamotte & Lende sous-vide gegart)  
mit kräftiger Zweigeltsauce, Ofengemüse und Bratkartoffelpüree



Gefüllter Windbeutel mit weißem Schokoladeneis  
und Orangenesspuma

pro Person 39,50 €

# Menü 4

Januar bis März 2019

Marinierte Ochsenbrust mit gepickelten Radieserl,  
eingelegter Senfsaat und Zupfsalat



Wildschweinfilet „57“ im Kakaolack  
mit Wacholdersauce, Karottencrème und Esspapier



Maroni-Cupcake mit hausgemachtem Zwetschgensorbet  
und Zimtsponge

pro Person 41,00 €

# Menü 5

Januar bis März 2019

Lachsfilet im Tramezzinimantel mit Erbsencreme,  
altem Balsamico und Affila-Kresse



Gelbes Paprikasüppchen mit Zitronengrasschaum



Meerbarbenfilets vom Grill mit Limetten-Gel,  
Pinienkern-Blattspinat und Petersilienwurzelpüree



Geeister Apfelstrudel mit Rum-Rosinen-Vanilleshot

pro Person 42,50 €

# Menü 6

Januar bis März 2019

Maiscrèmesüppchen mit Briôche und Pfefferschmand



Rosa gebratene Lammhüfte mit Mint-Sauce,  
Peperonata und Ricotta-Gnocchi



Rote Beerengrütze mit gebröselten Topfenockerl  
und Bayrisch-Crème-Schaum

pro Person 36,50 €

# Menü 7

Januar bis März 2019

Crème Brûlée vom Ziegenkäse  
mit knackigem Feldsalat und Speckschaum



Forellenfilet an cremigem Kartoffelrisotto  
mit Beurre Blanc und Rucola-Öl



Gefüllte Maishähnchenbrust mit Sherryjus,  
gebackenem Ratatouille und gerührter Salbei-Polenta



Panna Cotta von Heu und Kamille  
mit Apfelsorbet und Amarettin crunch

pro Person 44,50 €

# Vegetarische Hauptgänge

Januar bis März 2019

Hüttenkäse-Risotto mit Blattspinat und gedörrter Tomate

oder

Vegetarischer Burger mit Kichererbsen-Patty,  
Cole Slaw vom Blaukraut und Knoblauchmayonnaise,  
dazu Süßkartoffelwedges

oder

Kürbis-Nudeltascherl in Salbei-Nussbutter mit Kerndl,  
gehobeltem Parmesan und marinierten Kräutern

oder

Gebackene Eier vom bayrischen Freilandhuhn mit geschmolzenen  
Zwergetomaten, Olivenöl und Blumenkohlpüree