

Saisonale Karte

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel | Schnittlauch

8,50 €

Cremesuppe vom jungen Bärlauch

Kartoffeln | Kokosmilch | Sahneschaum

10,20 €

* * *

Burrata

Bärlauchpesto | Rucola | Kirschtomaten | Balsamicodressing

13,50 €

Matjestatar

Apfel-Gurkenschmand | Rote Beete-Carpaccio | Limonenöl

18,50 €

Hausgemachtes Bierbrot

mit Zwiebel-Lauch-Käsepaste überbacken | Salatsträußerl

13,90 €

* * *

Bärlauchnudeltascherl

Weißwein-Butterfond | Parmesan

20,10 €

Münchner Schnitzel von der Schweinelende

Meerrettich-Senf Panade | Kartoffel-Gurkensalat

23,80 €

Krustige Spanferkelschulter

Kartoffelknödel | Speck-Krautsalat | Paulaner Bratensoß'

20,80 €

Knusprige Bauernente

Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Thymiansoß'

1/2 Ente 36,00 €

1/4 Ente 25,00 €

Hausgemachte Rinderroulade

Apfel-Blaukraut | Kartoffeltaler | Bratensoß'

24,50 €

Zarte Kalbsleber "Berliner Art"

Kartoffelstampf | Apfelspalten | Röstzwiebeln | Soß'

22,80 €

gesottener Rindertafelspitz

Wurzelgemüse | Salzkartoffeln | junger Spinat | Kren

20,50 €

Zanderfilet

Bärlauchrisotto | grüner Spargel | Beetecreme | Kräuter

27,80 €

Bayrisch Creme | Minze | Fruchtsoß'

9,80 €

Ein Traum aus Schokolade | Brownie | Mousse | geeiste Creme 10,90 €

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld. Bitte fragt unseren Service nach den Allergenen.
Nur solange der Vorrat reicht.