

Gedeck. Sauerteigbrot. Olivenöl.

4,0

PINSEN	160g	320g
König Rohschinken. Creme Fraiche. Kernöl.		
Stollenkäse	6,5	12,5
Räucherforelle. Miso-Mayonnaise.		
Büffelmozzarella. Spinat	7,0	13,0
Pulled Pork. BBQ-Sauce. Bergkäse	7,0	13,0
Bärlauch. Gegrillter Fenchel.		
Schafskäse. Junglauch	6,0	11,5
Gegrilltes Gemüse. Paprika-Melanzani-Creme.		
Buchweizen <i>scharf, vegan</i>	6,0	11,5
Tomatensauce. Büffelmozzarella. Basilikumpesto	6,0	11,5

"DIE JAUS'N"

König Rohschinken. Bellino Stollenkäse. Mantscha-Sauerrahmbutter. Eingelegte Senfgurken. Tomaten-Chili-Chutney	12,0
Arzberger Stollenkäse. Tomaten-Chutney. Brot	15,0

VOR SPEISEN

Tartar vom Weiderind. Senfkaviar. Pinsabrot	16,5
Ochenschwanzsuppe. Tortellini. Liebstöckel	7,5
Tomatisierte Fischsuppe. Rouille. Algen-Kracker	7,5
Spargel. <i>grün-weiß</i> . Hollandaise.	
König Rohschinken	16,5 24,5
Räucherforelle. Dashi. Frühlingskräuter	12,5

HAUPTSPEISEN

Heimischer Rinderrücken.	
Kartoffelravioli. Bärlauch	32,5
"Das Beste vom Lamm". Gegrillter Spargel.	
Ponzu-Hollandaise	29,5
Kroisleitner Saibling. Chorizo. Risotto.	
Roter Paprika	27,5
Homemade Gnocchi. Bärlauch. Parmesan.	
Karamellisierte Haselnüsse	19,5
Pappardelle. Trüffel. Pecorino. Buchweizen	24,0

DESSERTS

„Raffaello“. Weiße Zotter-Schokolade.	
Kokos. Mandeln	12,5
Zitronen-Tarte. Waldblütenhonig.	
Rhabarber. Baiser	12,0
Sorbetvariation	8,0

CHEF'S CHOICE MENÜ

5-Gang-Menü	69,0
Weinbegleitung	39,0

natürlich
pikant
süß