

Die- Speisekarte

Speisen, unkompliziert gedacht.
Frisch, klar, ohne viel Drumherum.

Wir kochen, was gerade passt.
Ein bisschen Saison, ein bisschen Gefühl.

Gute Produkte stehen im Vordergrund.
Ehrlich eingesetzt, nicht überladen.

Mal klassisch, mal neu gedacht.
Leicht, warm, zum Teilen oder für dich allein.

Nimm dir Zeit.
Oder einfach genau das, worauf du Lust hast.

Die Karte bleibt in Bewegung.
Komm wieder, es wird anders sein.

Hinter allem stehen Menschen, mit denen wir eng arbeiten.
Produzenten & Lieferanten, die wir bewusst wählen.

Unsere Lieferanten:

Gutshof Polting, Postmünster

Metzgerei Hahn, Eggenfelden

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch-Hall

Fischzucht Kaisersberger, Triftern

Bäckerei Teufelsbrot & Höllenglut, Erharting

Früchte Eder, Kirchham

Alex, Valentina, Rosi & Team
freuen sich auf dich.

WAGYU MENÜ

Wagyu Rind vom Hofcafe Wagerer aus Triftern

Vorspeisen

Bayerischer French Toast Rosa Rinderbrust, Senfmayo, Radieserl & Schnittlauch	17
Thai Beef Salad Wagyu-Hüfte, Grüne Papaya, Koriander & Sushi Reis	17
Geröstetes Ochsen-Mark Beef Tatar, Schalotten & Sauerteig-Brot	16

Hauptgänge

Dry Aged Tomahawk Steak	pro 100g 8,50
Dry Aged T-Bone Steak	pro 100g 9,90

Beilagen zum Steak:

Pfeffer-Jus	5
Rauchpaprikaschaum	4
Pommes Frites	4,5
Hasselback Kartoffeln	5
Peperonata	5
Beilagen Salat	4,5
Osso Buco 250g Safran Risotto, Wurzelgemüse, Gremolata	28
Gulasch Essiggurken, Sauerrahm, Peperoni & Spätzle	20

Unsere Empfehlung für den Abend:
4 Gerichte aus der ganzen Karte auswählen, wir machen euch daraus ein
Menü zum Probieren & Genießen
Pro Person **55**

Abend
Vorspeisen

Sauerteig-Brot 5,5
 gesalzene Butter & Salzzitronen-Aufstrich

Bunter Salat
 „Eigweckts“, Croutons, Apfel-Dressing

klein 7
 groß 11

wahlweise mit:
 Rauchforellen-Kroketten 6
 BBQ Austernpilze 5

Beef Tatar 18
 Schalotten, Geräucherte Creme Fraiche & Brioche

Calamari 16
 Fenchel, Wermutschaum & Lauchherzen

Gegrillte Rot-Garnelen (3 Stück) 17
 Ricotta-Ravioli, warmer Kürbis-Sud & eingelegte Tomaten

Pilz-Parfait 14
 Röstzwiebel, Schnittlauch & Brioche

„Auszogene“ 14
 Geschmorte Paprika, Käsecreme & Rote Zwiebel

Suppen

Kremschaumsuppe Preiselbeeren, Croutons & Kräuteröl	7
--	---

Hauptgänge

Hausgemachte Pasta Tagliolini ODER Tortiglioni	
Aurora Piccante, Speck, Champignons	18
Paprika-Velouté, Ricotta & Gurkensalsa	17
Bolognese, Käsecreme & Basilikum	17
Gerollter Lammbauch	27
Schwarzer Knoblauch, Petersilie & frittierte Polenta	
Hendl Cordon Bleu	26
Bergkäse, Wacholderschinken & Erdäpfelsalat	
Smashed Cheeseburger	22
Sauerteig-Brioche Bun, Cheddar, Essiggurke & Pommes Frites	
Smashed Chili Cheeseburger	23
Sauerteig-Brioche Bun, Chili-Cheese-Soße & Pommes Frites	
Scholle „Finkenwerder Art“	29
Speck, Shrimps, Rahmspinat & Petersilienerdäpfel	
KFC Blumenkohl	19
BBQ-Sauce, Mandel-Paprikacreme & Smashed Gurkensalat	

Nachspeisen

Spaghetti Eis „Pesto Genovese“ Vanilleeis, Kürbiskerncrunch, Kernöl & weiße Schokolade	8
Apfel-Crumble Staubzucker & Nuss-Eis	10
Hausgemachtes Eis - pro Kugel Fragt gern nach unseren saisonalen Sorten!	3