

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.

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, gesalzene Butter & Tomaten-Frischkäse 5,5

Bunter Salat
„Eigweckts“, Croutons, Apfel-Dressing

klein 7

groß 11

wahlweise mit:

gebeizte Lachsforelle 6

gebackene und glasierte Austernpilze 4,5

Eierschwammerl Tatar 16

Sonnenblumenkerne, Eigelbcreme & Romanasalat

Calamari 18

geröstete Paprika, Mandel & Basilikum

Beef Tatar 17

Schnittlauch, geräucherte Creme Fraiche & Brioche

„Auszogene“ 12

Burrata, Bunte Tomaten & Zwiebel

Suppen

Gurkenkaltschale 7

Grüner Apfel, Staudensellerie & Salzzitrone

Abend: Hauptgänge

Hausgemachte Pasta
Tagliolini ODER Tortiglioni

Aurora Piccante, Speck, Champignons 17
Paprika-Velouté, Ricotta & Gurkensalsa 16
Entenkeulenragout, Liebstöckel, Wurzelgemüse 18

Gerollter Lammbauch 25
Schwarzer Knoblauch, Petersilie & frittierte Polenta

Glasierter Schweinebauch 23
Lauchzwiebel-Ingwer-Marinade, Paprikaschaum & Erdäpfelpüree

Smashed Cheeseburger 22
Sauerteig-Brioche Bun, Cheddar, Essiggurke & Pommes Frites

Smashed Chili Cheeseburger 23
Sauerteig-Brioche Bun, Chili-Cheese-Soße & Pommes Frites

Backfisch 28
Meeräsche, Erbsen, Braune-Butter-Stampf & Hollandaise

Pilz Kroketten 24
Krautsalat, Kümmel & Parmesancreme

Abend: Nachspeisen

Spaghetti Eis Vanilleeis, Erdbeeren & weiße Schokolade	8
Marinierte Marillen Quarksorbet, Honig & Zitronenthymian	10
Hausgemachtes Eis - pro Kugel Fragt gern nach unseren saisonalen Sorten!	3