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 60

Abend
Vorspeisen

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

Bunter Salat
„Eigweckts", Croutons, Apfel-Dressing

klein 7
groß 11

wahlweise mit:
Beef-Kroketten, Senfmayo & Preiselbeeren +6
BBQ Austernpilze +5

Beef Tatar 17
Schalotten, Geräucherte Creme Fraiche & Brioche

Schweinebauch-Gröstl 18
Kopfsalat, eingelegter Rettich, Röstzwiebel

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

„Auszogene" 14
Kürbiskern-Pesto, Burrata & Zucchini

Grünkohl 13
Senfdressing, Ricotta & Perlzwiebel

Suppen

Krenschaumsuppe 7
Preiselbeeren, Croutons & Kräuteröl

Schwammerlschaumsuppe 7
Kernöl & Schnittlauch

Hauptgänge

Hausgemachte Pasta
Tagliolini ODER Tortiglioni

Aurora Piccante, Speck, Champignons 18
Burrata, Basilikumpesto & Tomatensauce 17
Bolognese, Käsecreme & Basilikum 17

Geschmorte Rinderbacke 28
Gulasch-Sauce, Schmorkraut, Essiggurken & Spätzle

Sur Cordon Bleu 25
Surfleisch, Wacholderschinken, Preiselbeeren & Erdäpfelsalat

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

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

Scholle 29
Spitzkraut, Gurkenrelish & Süßer Senf-Hollandaise

Gebackene Topfennockerl 19
Gulaschfond, Creme Fraiche & Pilze

Kürbis Risotto 18
Eingelegter Kürbis, Kernöl & Parmesan

Nachspeisen

Kokos Crème brûlée Passionsfruchtsorbet & Kokosflocken	8
Apfel-Crumble Staubzucker & Nuss-Eis	10
Hausgemachtes Eis – pro Kugel	3

Fragt gern nach unseren saisonalen Sorten!