

TAGESKARTE

VORAB & ZWISCHENDURCH

Gegrillte Mairübchen

Brennessel, Parmesan,
Sonnenblumenkerndl, Toast 13,50 €

Tomaten-Bouillabaise

Konfiertes Lauch, Staudensellerie,
getrocknete Tomaten, Sauce Rouilli,
Shizoöl, Safranzwiebel & Weißbrotchip
14 €

Tatar vom Büffel

Gepickelte Kaper, Onsenei,
Tempuracrunch & Wildkräuter
19 €

Gebackene Büffelbackerl

Büffellüngerl, Wollschweinspeck,
bunter Mangold, eingelegter
grüner Pfeffer, Apfel & Beurre
Rouge 19 €

2021 Riesling, trocken „Vom Kalkstein“,
Seehof 0,1l 6,00 €

HAUPTGERICHTE

Konfierte Seeforelle

Gartenkresse, Kohlrabivariation,
Lupinen, Radieserl, Salzzitrone &
Räucherfisch Velouté 29 €

Rote Beete Mille Feuille

Zweierlei Emmer, Hafer, geschmorter
Knoblauch, Wildkräuter & eingelegte
gelbe Beete 19 €

Gesottene Büffelbrust

Kartoffel-Spargelschaum,
Schwarzwurst, zweierlei Spargel,
Parmesan, geschmorter Lauch &
Portweinjus 31 €

2021 Spätburgunder Stein „Magmatit“, Abril
0,1l 6,60 €

DESSERTS

Dunkle Schokolade

Marinierte Erdbeeren, Mascarpone,
Holunderblüten, Basilikum & Kakao
12 €

Zitronen-Baiser Tartlette

Waldmeister, weißer
Zitronenpfeffercrumble,
Schokoladeneis 9,50 €

Hommerdinger Ziegenfrischkäse

Rhabarber, Vanille, geröstete
Nüsse & Zitrus 12 €

Kräuter-Radler

Zitronen-Kräutersorbet mit Haderner
Bier 5 €