

TAGESKARTE

VORAB & ZWISCHENDURCH

Geschmorte Pastinake

Kartoffelcreme, geröstete
Hefe, Büffelmolke &
Kräuteröl 12 €

Vietnamesische Büffelkraftbrühe

traditionelles Gebäck,
marinierte Büffel fetzen,
Minze & Knochenmark 14 €

Wollschwein Carpaccio

Portobello Pilz Tatar,
eingelegte Champignons
Preiselbeeren & Estragon
15 €

2021 Grüner Veltliner Smaragd,
Nothnagl 0,1l 6,30 €

HAUPTGERICHTE

Konfierte Seeforelle

Kräutercreme, konfiertes
Staudensellerie,
Buchweizenpfanne,
Räucherfisch
Beurre Blanc 29 €

Saltimbocca von der Büffelleber

Süßkartoffelcreme, zweierlei
Petersilienwurzel,
Tomatenchutney &
Schinkenessenz 25 €

Büffelmozzarella Tortelloni

Bunte Beete Variation,
Walnuss, Rucola &
Parmesanschaum 18 €

Glacierte Büffelkeule

Zweierlei Topinambur,
geschmorte bunte
Karotten, Kartoffelpraline
& Pfeffer-Portweinjus 29 €

2007 Domaine de L'A, Stéphane
Derenoncourt 0,1l 9,90 €

DESSERTS

Bayrisch Crème

Fermentierte Heidelbeere,
dunkle Schokolade &
Wacholderreis
13 €

Mohnschnitte

Weißer Schokolade, eingelegte
Zwetschgen & Büffeljogurtis
9 €

Gorgonzola

Honig-Birne, Quittensenf,
gebrannte Haselnüsse &
Senfkaviar 12 €

Kräuter-Radler

Zitronen-Kräutersorbet mit
Hadermer Bier 5 €