



SPARGELMENÜ 2018

Regenbogenforelle

Gebeizte und geräucherte Regenbogenforelle
mit mariniertem Spargel, Schnittlauchcrème & Röstbrioche

~ ~ ~

Saibling

In Gewürzbutter gegarter Saibling mit Mairettich,
grünem Spargel & Erdäpfelschnitte

oder

Landhendl

Gebratene Brust vom Mais gefütterten Hendl
mit weißem Spargel, Topfen-Mohn-Gnocchi & Bohnenvielfalt

~ ~ ~

Topfen

Topfenockerl mit Butterbrösel,
eingelegtem Rhabarber & Tonkabohnen Rahmeis

Menü • 39,- Euro

Unseren Spargel beziehen wir ausschließlich vom Spargelhof
der Familie Guggenberger aus Haunersdorf (Niederbayern)

Sie möchten gerne vegetarisch essen?
Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter

Frühlingsalat

Eingelegter Chicoree mit Quinoa, Chinakohl,
grüner Melone & Gewürzjoghurt
16,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit weißem Spargel,
Limetten Creme fraiche & Buchweizen – Anis Ciabatta
18,-€

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Kräuterfrittaten, Grießnockerl & Leberpovese
8,- €

Landschwein

Gebackenes Kürbiskern-Schnitzel vom niederbayerischen Schweinerücken
mit Petersilien-Erdäpfel & Preiselbeeren
16,- €

Rind

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit lauwarmem Gurkensalat,
Rahmbohnen, Boskop Apfel & gebackenem Semmelkren
22,- €

Spargel Klassisch

Weißer Stangenspargel von der Familie Guggenberger
mit Petersiliekartoffel & Sauce Hollandaise
18,- €

mit gemischtem Schinken 22,- €
mit gebratenem Saibling 28,- €

Zander

Gebratener Wildfang Zander mit Blutwurstkruste,
Grillzwiebel, Anis Spitzkraut & Topfenpovese
30,- €



Bayerische „Brotzeit“

Gesurtes Wollschwein und fein geriebene Geflügelleber,
mit sauer eingelegtem Rhabarber, Liebstöckelsenf & Laugen-Brioche
18,- €

Kohlrabi

Kohlrabi-Lauch-Cremesuppe mit O'bazda,
Apfelrohkost & knusprigem Sauerteig
8,- €

Spargel

Schaumsuppe vom weißen Spargel mit Zitrus-Hüttenkäse,
gebackenem Milchkalb & geröstetem Amaranth
12,- €

Stör

In brauner Butter gegarter Süßwasser Stör
mit gelber Karotte, Kokos-Polenta & Paprika-Gewürzfond
30,- €

Leber

Rosa gebratene Leber vom Milchkalb mit Bärlauchspinat,
Topfen-Mohn-Gnocchi, eingelegtem Rhabarber & Buchen-Ritterlingen
28,- €

Dry Aged Ox

Hochrippe und Backerl vom Bayerwald Ox mit geschmortem Salatherz,
Getreidesoufflé, Röstzwiebel & Vadouvan
34,- €

Poltinger Lamm

Rücken und Schulter vom niederbayerischen Lamm
mit „Rosa Bianca“ Aubergine, gebackenen Kichererbsen und Grünspargel
34,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



Schwarze Johannisbeere

Aufgeschlagener Cassissaft mit "Abate Fetel" Birne,
knusprigem Kakao & Toblerone Softeis
16,- €

Karibische Schokolade

Passionsfrucht Panna cotta mit 65 % Zartbitter Schokolade,
Guaven Kokos Gelee & Mango Lassi Eis
16,- €

Rhabarber

Eingelegter Rhabarber mit lauwarmen „Kaffeesatz“,
Marshmallow & weißes Mokka Eis
16,- €

„Honigbiene“

Karamalisierte Schokolade mit eingelegtem Honigapfel,
Blütenpollen & Bienenwachs Eis
16,- €

Mehlspeise

Bayerisch-österreichische Mehlspeise mit Apfel-Strudel,
geeister „Kardinalschnitte“ & Topfen-Grieß-Knödel
16,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



KINDERKARTE

Rindsuppe mit Wurzeln & Kräuterfrittaten	4,-€
Schüsselchen „Grünes“ mit viel Vitaminen	4,-€
Knusper-Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise	5,-€
Kleines gebackenes Schnitzel vom Land-Schwein mit Pommes Frites	5,-€ + 3,-€
Süßwasserfisch in der Knusper-Panade mit Petersilienkartoffeln	6,-€ + 3,-€
Frischkäse-Tascherl mit Tomatensoße und Parmesan	8,-€
„JOHANNNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€