



Auftakt

Gelbe Tomate

Eingelegte „Ananas“-Tomate mit Basilikum-Quinoa,
Taglilien, Physalis & Ingwer Ciabatta

Saibling

Sanft gegarter Saibling mit „60 cm Sommerkohlrabi“
mit grüner Pfeffer.... & Kamille

Geflügel

Gebratene und gebackene Wachtel
mit Eierschwammerl, Ingwer Karotten & Topfen-Mohn-Palatschinken

Rehbock

Rosa Rücken und geschmorte Keule vom Bayerwald Reh
mit Zuckererbsen, Pastinake & eingelegten Mispeln

Holunderblüte

Holunderblüte luftig – knusprig – geeist
mit Zitronenverbene & Erdbeeren

Praline

Mandelnougat und Belgische Schokolade
mit gedämpftem weißen Pfirisch & Kernöl-Rahmeis

6 Gänge • 95,- Euro
5 Gänge • 85,- Euro
4 Gänge • 75,- Euro

Weinbegleitung 45,- Euro
Alkoholfreie Begleitung 25,- Euro



Sommersalat

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten,
eingelegten Kichererbsen & Getreide Knusper
11,- €

Tomate

Schaumsuppe von der Ochsenherztomate
mit Zitrushüttenkäse & gebackenen Ententascherl
8,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Kräuterfrittaten, Grießnockerl & Leberpovese
6,- €

Landschwein

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

Rind

Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Senfgurken,,
breiten Bohnen, Boskop Apfel & gebackenem Semmelkren
19,- €

Kalbsgulasch

Rahmgulasch vom Schönberger Milchkalb
mit Spitzpaprika, Haselnuß-Topfen-Nockerl & Essiggemüse
19,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,
Ricottatascherl & Avocado
24,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter



Zitronen Chicorée

Marinierter und gefüllter Zitrus Chicorée
mit Chinakohl, Melonen Chutney, gelber Quinoa & Gewürz Joghurt
16,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald-Ox mit fein geriebener Avocado,
Bloody Mary, Räuchermandeln & Tortilla
18,-€

Brotzeit

Gesurtes Wollschwein und fein geriebene Geflügelleber mit Bierradi,
Pfefferoni, Liebstocksenf & Laugenbrioche
18,- €

Zander

Gebratener Wildfang Zander mit gerösteten Cashew Kernen,
Anis Spitzkraut, Topfenpovese & Schnittlauchmolke
28,- €

Stör

Gegrillter Süßwasser Stör in Gewürzlack mit gefüllter Zucchini,
Eierschwammerl, eingelegten Mispeln & Nussbutter Soße
32,- €

Ziegenkitz

Rücken, Schulter und Keule vom steirischen Kitz
mit Spargelravioli, Topinambur & gebackenen Kichererbsen
30,- €

Dry Aged Ox

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

Sie möchten gerne vegetarisch essen?
Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter



Sommerbeeren

Aufgeschlagene schwarze Kirsche mit Beerenvielfalt,
knusprigem Kakao & Toblerone Softeis
16,- €

Karibische Schokolade

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

Praline

Mandelnougat und Belgische Schokolade
mit gedämpftem weißen Pflirsich & Kernöl-Rahmeis
16,- €

„Honigbiene“

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

Mehlspeise

Bayerisch-österreichische Mehlspeise mit Apfel-Birnen-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,-€
„JOHANNS“ süßes Schlaraffenland	8,-€