

Speisekarte

Montag bis Freitag durchgehend warme Küche von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Vorspeisen

Möhre

Bio Möhre° | Mango | Bio Kokosmilch° | Ingwer
6,90 €

Allium Cepa

weiße Zwiebel | Whisky aus dem Bay. Wald | Vanille° | Tonkabohne° | Mulard-Erpel°
französische Wildenten-Bratwurst
7,90 €

Kulturrübe

Bio Rote Bete° | Bio Fetakäse° | Wildschweinschinken° | Bio Preiselbeeren°
Honig° | Senf | Rauke | Walnuss
13,90 €

Lachs & Ziege

pacossierter Rauchlachs | gebackener Ziegenkäse° | Pumpernickel
Datteln° | Bio Schalotten° | Gurke | Senf
14,90 €

Bunter Beilagensalat

Frischer Salat mit hausgemachtem Dressing
4,90 €

Hauptgerichte

Tenderloin Färsenfilet°

Ursprungsware Rinderfilet° (ca. 180 g) vom deutschen Alpenrind
handgeschnittene Pommes° aus der südfranzösischen Castel-Kartoffel mit Paprika Relish
Gemüse° | britisches Maldon Meersalz° | tasmanischer Bergpfeffer° | bunter Beilagensalat
– Freilandhaltung der Färsen zwischen Donau & Alpen
mit natürlicher Einstreuung und Futter vom eigenen Hof. –
29,90 €

Roastbeef° vom Färsen-Alpenrind

Ursprungsware Rinderrücken° (ca. 160 g) vom deutschen Alpenrind
handgeschnittene Pommes° aus der südfranzösischen Castel-Kartoffel mit Paprika Relish
Gemüse° | britisches Maldon Meersalz° | tasmanischer Bergpfeffer°
– Freilandhaltung der Färsen zwischen Donau & Alpen
mit natürlicher Einstreuung und Futter vom eigenen Hof. –
23,90 €

Wiener Schnitzel° vom Mecklenburger Bio Kalb

Ursprungsware Bio Kalbsrücken° (150 g)
Wiener Garnitur | Meerrettich | Bio Preiselbeeren | Salzkartoffeln | bunter Beilagensalat
– In ganzjähriger Freilandhaltung mit Winterquartier wachsen die Kälber im Herdenverbund
mit den Mutterkühen im Elbetal auf. –
24,90 €

Gunnar Reese Salmforelle°

Ursprungsware Lachsforellenfilet° (ca. 150 g)

Zitrone | Meerrettich | britisches Maldon Meersalz° | Salzkartoffeln | bunter Beilagensalat
– Lachsforelle aus der Region Sarlhusen, wo Mensch und Fisch das selbe Wasser trinken. –
17,90 €

Rummels-Burger° vom Färsen-Alpenrind

Ursprungsware Rinderhack° (ca. 180 g) vom deutschen Färsen-Alpenrind
handgebackenes Brioche Bun° aus erlesenen Zutaten mit hochwertiger Butter
karamellierte Balsamico-Zwiebeln | Röstzwiebeln | Bacon | Tomate
United Kingdom Cheddar° | Paprika Relish | bunter Beilagensalat
– Freilandhaltung der Färsen zwischen Donau & Alpen
mit natürlicher Einstreuung und Futter vom eigenen Hof. –
17,90 €

Cordon bleu° vom Stunzachtaler Strohschwein

Ursprungsware Strohschweinerücken° (140 g)
gefüllt mit geräuchertem Wacholderschinken° der selben Schweineart und
mit Allgäuer Heumilch-Bergkäse° von kleinen bayerischen Familienbetrieben
wilde Bergkräuter° | Nussbutter-Kartoffelsalat | bunter Beilagensalat
– 1 goldener Stern vom deutschen Tierschutzbund für die Schweinehaltung bei den
Muttertieren mit ausreichend Platz und viel Stroh. –
16,90 €

Sous Vide gegartes Curry-Dal

rote Pantelleria-Linsen° | Süßkartoffel | Blumenkohl | Bio Kokosmilch°
Kaffir Limettenblätter° | Weizenfladen
14,90 €

Spaghettini Alla Verde

Idyll Cherrytomaten° | Rucola | Knoblauch | Pinienkerne°
gereifter Parmigiano Reggiano° aus der Reggio Emilia, Parma
13,90 €

Desserts

Gourmet Bio Käseauswahl°

Ursprungsware Bio Käseauswahl° aus Siebenzeitenkäse° | Salzkräuterkäse°
Rhöner Dorfkäse° | Emmentaler Käse°
Feigensenf° | Ritz Cracker
– Unser Käse stammt aus Milch von der saftigen Wiesenlandschaft des Naturparks Rhön bis zu
den bis 1.400 Meter hoch liegenden Kaiser-Felsenkellern nahe Kufstein, Tirol. –
11,90 €

Carpe Diem

Bio Birne° | Nashibirne | Ingwer | Blaumohn° | Bio Bucheckerl | Matcha°
Carpe Diem – nutze den Tag: Das Heute genießen & nicht auf den nächsten Tag verschieben
7,90 €

Mit °gekennzeichnete Lebensmittel werden bewußt schonender angebaut als der gesetzliche Standard.

Ursprungsware steht für artgerechte und nachhaltige Tierhaltung.

Braune Schrift hebt hochwertige und einzigartige, also unverkennbare, Lebensmittel hervor.

Bio Lebensmittel stammen aus zertifizierter ökologischer Landwirtschaft.

Alle Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen MWST.