

Speisen

*»Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.
Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden«*

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

Variation vom Champignon 15,00 €

Kräutersalat, Bärlauchcreme

Roh marinierter Thunfisch 17,50 €

Limonenmarinade, Gurken, Sushi-Ingwer, Asiamayo

Rinderlendenstreifen gebraten 19,80 €

bunte Frühlingssalate, marinierter weißer Spargel

Bunte Frühlingssalate 17,50 €

knuspriges Backhendl, Radieserl, Kartoffel-Gurkensalat

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Kleiner Blattsalat 5,50 €

Großer Blattsalat 8,50 €

Brot & Butter 6,80 €

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Bärlauch-Zitronenbutter von den Butter Boyz*

Suppen

Rinderkraftbrühe 6,50 €

Kräuterpfannkuchen, Schnittlauch

Bärlauchschaumsuppe 7,50 €

*geräucherter Schinkenspeck, junge Erbsen
knuspriges Schwarzbrot*

Hauptgerichte

Verschiedenes vom Grill 19,80 €

*Maishendl, Rind, Schwein, Würstl
Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites*

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein 15,00 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein 17,00 €

Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Gekochter Tafelspitz vom bayerischen Rind 19,80 €

Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln, Meerrettich

Lammhüfte rosa gebraten 28,00 €

*Gewürz-Cous-Cous, Schmorfenchel, grüner Spargel,
Olivenjus*

Lendensteak vom bayerischen Rind 31,00 €

grüne Pfeffersoße, Pommes frites, Grillgemüse

Breitenberger Saibling gebraten 28,00 €

Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Frühlingsgemüse

Garnelen vom Grill 27,00 €

*Bärlauchnudeln vom Kini Hof, Frühlingsgemüse,
weißer Spargelschaum*

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Bärlauchnudeln vom Kini Hof 16,80 €

Frühlingsgemüse, Parmesan, weißer Spargelschaum

Ziegenkäse gebraten 17,00 €

Gewürz-Cous-Cous, Schmorfenchel, grüner Spargel

Genusskulturmenü

Brot & Butter

*hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Bärlauch-Zitronen-Butter von den Butter Boyz*

Roh marinierter Thunfisch

Limonenmarinade, Gurken, Sushi-Ingwer, Asiamayo

Bärlauchschaumsuppe

geräucherter Schinkenspeck, junge Erbsen, knuspriges Schwarzbrot

Lammhüfte rosa gebraten

Gewürz-Cous-Cous, Schmorfenchel, grüner Spargel, Olivenjus

Milchreis & weiße Schokolade

Milchreiscreme, Rhabarber, Erdbeer-Sauerrahmeis

4 Gänge

68,00 Euro

Überraschungsmenü

Überraschung aus der Küche

inklusive 1 Glas Anetseder-Haussekt

3-Gänge 40,00 Euro

*Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung.
Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine
Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu
verarbeiten.*

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel <i>mit Pommes frites</i>	9,50 €
--	---------------

Currywurst <i>hausgemachte Currysoße, Pommes frites</i>	11,00 €
---	----------------

Spätzle <i>mit Soße</i>	5,50 €
-----------------------------------	---------------

Hähnchenbrust gebraten <i>Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse, Kräuterbutter</i>	11,50 €
---	----------------

Portion Pommes	5,00 €
-----------------------	---------------

Süßer Genuss

Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren <i>Haselnuss-Crumble, Sahne</i>	8,80 €
Vanilleeis & Verpoorten Eierlikör <i>1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, dunkle Schokocrumble</i>	6,00 €
Milchreis & weiße Schokolade <i>Milchreiscreme, Rhabarber, Erdbeer-Sauerrahmeis</i>	10,50 €
Sorbet von Sanddornbeeren <i>Buttermilchgranitée, Honig</i>	5,00 €
Minidessert	5,50 €
Bunter Eiszauber <i>2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte</i>	8,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	7,50 €
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3,00 €
Kinderbecher <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties</i>	5,50 €

Käsegenuss

Große Käseauswahl	11,50 €
Kleine Käseauswahl <i>dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia</i>	9,50 €