

„VERWALTERS MENÜ“

Unsere Herbstvorspeise

Kalbs-Carpaccio mit Roten Rüben, schwarzer Trüffel
gebackenes Kalbsbries mit Urkarotte, Vogerlsalat
klare Gewürz-Consommé mit Kräuter-Flädle

+++

Frischer weißer Trüffel aus dem Piemont

Hausgemachte Nudeln, Trüffel-Fond

+++

Heimischer Hirschrücken mit Wacholder

Rosa gebratener Hirschrücken mit Honig-Lack
Blumenkohl-Creme und Sprossenkohl

oder

Dialog von Wolfsbarsch und Garnelen

Pernodschaum, geschwenktes Gemüse mit Olivenöl, Risoleekartoffeln

+++

„Christophs Schokolade-Törtchen mit Himbeeren“

mit Walnuss, Mürbteig und Beeren

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an
€ 25,00

Menü in drei Gängen ohne Wein € 57,00

Menü komplett ohne Wein € 68,00^

Anmerkungen zum Menü:

Ab zwei Personen bis 20:00 Uhr

Menü wird nur komplett serviert, nicht in einzelnen Gängen

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

DIE ERÖFFNUNG

Thunfisch aus dem Angelfang

Carpaccio mit Honig und Sesam, Wasabi-Mayonnaise
asiatisch mariniertes Gemüse, Garnelen vom Grill
€ 19,00

Marinierte Herbstsalate

mit Feigensenf- oder Balsamico-Dressing
Radieschen, eingelegter Muskatkürbis süß-sauer
€ 8,50

Rote Rüben mit Honig und Kren

marinierte Rote Rüben mit toskanischem Olivenöl
Wiesenkräutersalat und lauwarmer Ziegenkäse
€ 11,00

Weißer Albatrüffel

Hausgemachte Tagliatelle im Trüffelrahm
Biancolilla Olivenöl, weißer geriebener Trüffel
€ 21,00

Herbstliche Vorspeise

Kalbs-Carpaccio mit Kürbiskern-Creme, Wachtelei
gebackenes Kalbsbries mit schwarzen Alba-Trüffel
Gewürz-Consommé mit Kräuter-Flädle
€ 19,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: Grießknödel gebacken oder Flädle
€ 7,00

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis und Kokos-Karotte

asiatisch mariniertes Gemüsesalat und gebeizter Saibling
€ 10,00

Gebratene Birnen mit Wurzelgemüse

marinierter Vogersalat mit Wurzelgemüse
und gebratenen Birnenscheiben
€ 10,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Heimischer Hirschrücken

mit Preiselbeer-Rotkraut und Rosmarin-Polenta
Apfelpüree, Rosmaringlace und Selleriecreme, Kürbiskern-Pesto
€ 35,00

Black Angus Rinder-Rücken

260 bis 280g: aus Bayern, acht Wochen dry aged in der Reifekammer
Gebackene Kartoffeln, Herzsalat und glaciertes Gemüse
€ 34,00

Wolfsbarsch mit gebratenen Garnelen

kurz gebratenem Wok-Gemüse mit Curry und fünf Gewürzen
gestampfte Kartoffeln mit Kräutern
€ 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der „Gusseisernen“ mit Bio-Zitrone

Beilagen zur Wahl: Schnittlauchkartoffeln oder Salat
€ 25,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken gerollt

mit 12 Monate gereiftem Bergkäse und Burgunderschinken
braune Rosmarin-Butter, Gartengemüse und Blattsalate
€ 26,00

Heimisches Bauernhuhn aus dem Ofen

mit Blumenkohl-Creme und marinierte Urkarotte
Olivenöl-Butter-Gemüse, grüner Spargel, Sesam Reis
€ 26,00

Hausgemachte Teigtascherln

Frischkäse und Kürbis
geschmolzene Tomaten, Spinat, Parmesan, Olivenöl
€ 16,00

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

2 Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso
und Kaffee-Likör

€ 8,00

Zweierlei knusprige Crème brûlée

mit Schokolade und Vanille, Mango-Ananas-Salat
cremigtes Eis

€ 10,00

Hommage an den Süden

knuspriges Vanille-Törtchen aus dem Ofen, cremiges Eis
marinierte Erdbeeren

€ 9,00

Lauwarmes Schokoladen-Törtchen

fruchtiges Sorbet und gebratene Pfeffer-Ananas

€ 10,00

Aus der Region

Birnen-Tarte mit Vanillekipferl-Parfait
und Heidelbeeren

€ 9,00

Kleine Käsevariation

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf
gesalzene Walnüsse

€ 14,00