

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Wasser & Limette

0,2ltr 5,50€

Aperol Spritz*

Aperol, Prosecco, Wasser & Orange

0,2ltr 5,50€

Campari Orange*

Campari, Orangensaft

0,2ltr 5,50€

Glas Prosecco

0,1ltr 3,40€

Offene Weine

2017er Lugana

Weingut Le Morette, Italien

0,2ltr 5,90€

2017er Pinot Grigio

Dürer Weg, Südtirol

0,2ltr 5,90€

2016er Sauvignon Blanc

Weingut Borgo Conventi, Friaul

0,2ltr 5,90€

2015er Passo Doble Malbec&Corvina

Weingut Masi, Argentinien

0,2ltr 5,90€

2016 Lanoy Cabernet Sauvignon&Merlot

Boschendal, Südafrika

0,2ltr 5,90€

Abendmenü

Gebratene Scampis

Spargel- Salat grün und weiß / Limette/Avocado creme

2016er Riesling Hochgewächs Feinherb Weingut Kallfels 0,2ltr

Spargelcreme -Suppe

gebratener Spargel /Croutons

Knuspriger Speck

Trüffelpasta

Schwarzer Trüffel / Parmesan

2014er Weißburgunder Vier Jahreszeiten | 0,1tr

Rosa gebratene Entenbrust

Blaukraut/Kartoffelcreme

2005er Pignolo Vinai dell`Asbate 0,2ltr

Creme Brulee

Tonkabohne

2008er Trockenbeeren Auslese Weingut Blauensteiner 0,1ltr

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Feigensenf / Trauben / Steinofenbrot

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	40 €
4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	46 €
5 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)	52 €
6 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert, Käse)	58 €
Mit Weinbegleitung pro Person plus 42,-Euro	

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse/Zupfsalat/

Kirschtomate/Balsamico

Vorspeise 8 € Hauptgang 12 €

Hallnberger Vorspeisensalat/gebratene Pilzvielfalt/Gurke/Kirschtomate/Croutons

Vorspeise 7 € Hauptgang 12 €

Gebratene Scampis

Spargel- Salat grün und weiß / Limette/

Vorspeise 13 € Hauptgang 24€

Poke Bowls

Marinierter Lachs/ Edamane /Wakame/Blaukraut

Vorspeise 10 € Hauptgang 19€

Suppe

Spargelcreme -Suppe

gebratener Spargel /Croutons

7€

Kraftbrühe vom bayrischen Rind

Speckknödel/Kräuter

6 €

Vegetarisch/Pasta

Tagliarini/frischer schwarzer Trüffel/Parmesan

Vorspeise 13€ Hauptgang 16€

Risotto mit Bärlauch /Muscheln/junger Spinat

Vorspeise 11€ Hauptgang 16€

Hauptgerichte

Lachs/Bergkäse-Speckpasta/junger Spinat

Champagnerschaum

21 €

Wiener Schnitzel vom Kalb/Kartoffel-Gurkensalat/

Preiselbeeren/Zitrone

19 €

Schweinefilet im Speck/hausgemachte Spätzle/

gebratene Waldpilze/Rahmsoße

19 €

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind

Kartoffelcreme/2erlei Zwiebel

27€

Frischer Schrobenshausener Spargel
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

18€

mit gekochtem Schinken 8,--
mit Kalbsschnitzel 10,--
mit filiertem Lachs 10,--
mit Maredo Rinderlende 16,--

Bestes vom Lamm rosa gebratenen
geräucherter Rosenkohl/Gnocchi/Jus

26€

Rinderfilet/breite Bohnen/
Kartoffelvariation

32€

...mit gebratener Gänsestopfleber 38€

Dessert

Crêpes Suzette
Mascarpone/Vanilleeis

8€

Lauwarmer Schokoladenkuchen/Früchte/Vanilleeis

8€

Auswahl an Rohmilchkäsen/Feigensenf/Steinofenbrot

11 €

Exzellente Essensbegleiter

2016er Riesling Hochgewächs Feinherb

Weingut Kallfels | Mosel

0,75 22,00 €

2016er Weißburgunder

Weingut Vier Jahreszeiten | Pfalz

0,75 26,00€

2011er Chablis A.C.

Louis Jadot |

0,75 36,00€

2014er Lugana Benedictus

Le Morette

0,75 29,00€

2010er Moulis-en Medoc AC

Château Poujeaux

0,75 58,00€

2011er Campofiorin IGT

Masi

0,75 31,00€

2010er Gran Coronas, Carbanet Sauvignon DOC

Weingut Torres/ Spanien

0,75 28,00 €

2011er Pinot Noir

Weingut Schubert/ Neuseeland

0,75 46,00€

2005er Pignolo

Vinai dell`Asbate/ Friaul

0,75 32,00