



Vorspeisen

<i>Terrine von der Gänseleber mit confiertem Rhabarber und hausgemachtem Brioche</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Carpaccio vom bayerischen Weideochsen mit Salat von gegrilltem Spargel und Bärlauch</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Eingelegter Schrobenhausener Spargel mit gedünsteten Lachsscheiben</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Medaillons vom kanadischen Hummer auf Salat von Frühlingsgemüse mit Vanille und Kräutern</i>	<i>24,00 €</i>

Suppen

<i>Rahmsuppe vom Bärlauch mit gebratenem Kalbsfleischpflanzerl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Hummercremesuppe mit Cognac und Frischkäse-Estragonnockerl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Suppe vom Schrobenhausener Spargel mit Sahne und Croutons</i>	<i>8,50 €</i>

Zwischendurch

<i>Weißweinrisotto mit Bärlauch und gebratene Kalbsleberfleckerl in altem Essig</i>	<i>16,00 €</i>
---	----------------

Vegetarisches

<i>Überbackene Serviettenknödel mit zweierlei Spargel, sautierten Kräuterseitlingen und Frischkäseschaum</i>	<i>17,00 €</i>
--	----------------

- Inklusivpreise -



Frischer Schrobenhausener Stangenspargel

250 Gramm Spargel mit neuen Kartoffeln und wahlweise zerlassene Butter, Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise 20,50 €

dazu Münchner Schwarzgeräuchertes und Spargelschinken 9,50 €

ein kleines Kalbsrückensteak 12,50 €

Medaillon vom bayerischen Weideochsen 14,50 €

kross gebratenes Lachsfilet mit Champagnersauce 11,50 €

Fische aus bayerischen Gewässern und aus dem Meer

Gedünstete Schleifen von der Bachforelle auf Brunnenkressepüree mit gebratenem Blumenkohl und Rotweinbutter 25,00 €

Die Leibspeise von König Ludwig II: Hechtenkraut Mariniertes Hechtfilet auf mildem Rahmsauerkraut, geflämmt mit Champagnersauce und Kartoffelmousseline 26,50 €

Halber kanadischer Hummer vom Grill auf Ragout von grünem und weißen Spargel mit Estragon und neuen Kartoffeln 34,00 €

Kaninchen vom Kaninchenhof Hermann in Kleinhöhenrhein

Ossobuco von der Kaninchenkeule mit Tomate und Basilikum an Safranrisotto und Brokkoli 25,50 €

Schweinefleisch aus Altbayern und Schwaben

Knusprig gebratener Spanferkelrücken auf Dunkelbiersauce mit Linsengemüse und Wickelknödel 24,50 €



Lamm vom Gäuboden und aus dem Bayerischen Wald

*Lammrücken unter der Tomaten-Olivenkruste
und Bratwürstel vom Lamm auf Rosmarinsauce
mit Artischocken-Zucchini Gemüse
und Polenta-Wildreisplätzchen* 26,50 €

*Lammcaree im Ganzen mit Aromaten gebraten,
auf Rosmarinsauce mit Peperoni-Blattspinat,
cremiger Polenta und Tomaten-Olivenrelish*

für 2 Personen, am Tisch für Sie tranchiert

pro Person 28,50 €

***Weiderind
vom Gutshof Siegertsbrunn bei München***

*Bayerisches Ochsenfilet vom Rost
mit Hummermedaillon auf Cognacsauce
an Zuckerschoten und Lauchrösti* 29,50 €

*Rinderschulter in fränkischem Roten geschmort
mit Kräutersaitlingen, Meerrettich-Wirsinggemüse
und Serviettenknödel* 25,00 €

Milchkalb aus Miesbach und Niederbayern

*Rosa gebratener Kalbsrücken
unter der Kruste von Wiesenkräutern an Thymiansauce
auf Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin* 26,50 €

*Gesottener Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud
auf Kartoffel-Bärlauchsauce mit weißen Rübchen
und frischem Meerrettich* 24,50 €

- Inklusivpreise -