

Menü - Menu

Entenleberpâté vom Gutshof Polting / Apfelsensorbet / Feige / mariniertes Brotsalat / Bitterschokolade / Portwein

Pâté of duck liver from estate of Polting / sorbet of apples / fig / marinated bread salad / bitter chocolate / port wine

✦

Consommé vom gerösteten Hendlflügel / Backhendl / Salatcreme

Consommé from roasted chicken wings / fried chicken / salad cream

✦

Kürbis-Frischkäseravioli / fünf Gewürze / Wildkräuter / gereifter Bergkäse / Riesling-Schaum

Ravioli of pumpkin and cream cheese / five spices / wild herbs / matured mountain cheese / Riesling foam

✦

Sous-Vide gegarte Seeforelle vom Ammersee / Topinambur-Püree / geräuchertes Eigelb / eingelegte Kumquats / Petersilienschaum

Sous-Vide cooked trout from Lake Ammer / Jerusalem artichoke puree / smoked egg yolk / pickled kumquats / parsley foam

✦

Sous-Vide gegarte Entenbrust vom Gutshof Polting / Kürbiscreme / sautierter Spitzkohl / Schwarze Walnuss

Sous-Vide cooked duck breast from Polting / pumpkin cream / sautéed cabbage / black walnut

✦

Pfistermühlen Überraschung

Pfistermühlen surprise



5 Gang Menü - 5 course menu 79,00 €

6 Gang Menü - 6 course menu 89,00 €

Vegetarisches Menü - Vegetarian Menu

Kürbis mal anders / gebackener Hokkaidokürbis / gepickelter Muskatkürbis / Kürbiscreme /
Vanille / Erde / Walnuss

Pumpkin in a different way / baked Hokkaido pumpkin / pickled Muscat pumpkin / pumpkin cream /
vanilla / soil / walnut

✦

Maronencremesuppe / Rote Bete Saibling / Apfel-Gelee / Affila Kresse

Chestnut cream soup / beetroot char / apple jelly / Affila cress

✦

Heumilch-Sauerrahm-Risotto / gebackenes Gemüse / geschmorte Kirschtomate /
Bratkartoffelschaum

Risotto of hay milk and sour cream / baked vegetables / braised cherry tomato / fried potato foam

✦

Pfistermühlen Überraschung

Pfistermühlen surprise



52,00 €