

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg
12,50

Warmer Ziegenkäse,
eingelegter Kürbis, Feldsalat
Warm goat cheese, pickled pumpkin, lamb's lettuce
20,00

Carpaccio vom Rinderfilet,
Trüffelmayonnaise, Rucola
Carpaccio of beef fillet, truffle mayonnaise, rocket salad
23,50

Allerlei von Lachs,
Radieschen, Römersalat
Variation of salmon, radishes, romaine lettuce
24,00

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe,
Markklößchen, Gemüsestreifen
Beef broth, marrow dumplings, vegetable strips
13,50

Selleriecremesuppe,
Petersilienöl, geräucherter Thunfisch
Creamy celery soup, parsley oil, smoked tuna
14,50

Fleisch / Meat

Gekräuterte Maishähnchenbrust,
cremiges Schwarzwurzel-Lauchgemüse, hausgemachte Gnocchi
Herbed corn-fed chicken breast, creamy salsify with leek, homemade gnocchis
34,00

Geschmorte Lammschulter,
Bohngemüse, Parmesankartoffeln
Braised lamb shoulder, beans, parmesan potatoes
38,00

Filet vom Weiderind,
getrübelt Selleriepüree, Wurzelgemüse
Fillet of grass-fed beef, truffled celery puree, root vegetables
48,00

Traditionelles / Traditional

„Kahler Topf“
3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes with ham and onion
29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salat
Viennese schnitzel, roasted potatoes with ham and onion, salad
34,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln,
Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salat
Rump steak with stewed onions, roasted potatoes with ham and onion, salad
36,00


Fisch / Fish

Doradenfilet,
Artischockengemüse, Rucolapesto, Grillkartoffeln
Sea bream fillet, aubergine vegetables, rosemary potatoes
37,00

Lachsfilet,
Kartoffel-Lauchragout, frische Meerrettich
Salmon fillet, ragout of potatoes and leek, fresh horseradish
37,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Kürbisravioli,
Petersilienbutter, Kerne, Grana Padano
Homemade pumpkin ravioli, parsley butter, seeds, grana padano
25,50

Steckrüben-Kartoffelstampf,
Shii Take Pilze, Frühlingslauch, Rotweinzwiebeln
Mashed turnip and potatoes, shiitake mushrooms, spring onions, red wine onions 
25,50

Dessert

Crème brûlée, Cassissorbet

Crème brûlée, cassis sorbet

14,00

Allerlei von Orange und Schokolade

Variaty of orange and chocolate

15,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco

Wahlweise Cassis, Blutorange, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco, at your choice of cassis, blood orange, passion fruit

8,50

Das kleine Dessert im Glas

Bayrisch Vanillecreme,

Quittenkompott, Haselnusscrumble

Bavarian vanilla cream, quince compote, hazelnut crumble

12,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,

Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

17,00

Dessertweine

2018 Riesling Auslese edelsüß

Weingut Höfler/Franken/Deutschland

5cl 6,50

2017 Banyuls Rimage AOC

Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,00