

Menue

Vorspeisen/Suppen

Blattsalate, Kirschtomaten und Blüten aus dem eigenen Garten mit gebratenem Ziger (Kuhkäse)		11,00 €
<i>Sylvaner 2015er Edition Q trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	5,00 €
<i>Kuehnes Blondes von Kuehn Kunz Rosen #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Veilchenwasser aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

Mariniertes Sommergemüse mit Kapuzinerkresse und Garnelen aus Bayern		15,00 €
<i>Sonnenstuhl Sylvaner „VDP.Erste Lage“ 2014er von Schmitt's Kinder</i>	0,1l	6,00 €
<i>Kerlig Helles von Kuehn Kunz Rosen</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von rotem Mohn aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Suppe vom orangenem Spitzpaprika mit Ravioli vom Reh		8,00 €
<i>Rosè 2015er vom Weingut Hirth</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wuide Hehna Pale Ale von Hoppebräu</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

Hauptgänge

Pfifferlingsravioli und Tomaten-ZucchiniGemüse mit Älplerkäse aus Heimberg von der Käserei Schwarz		20,00 €
<i>Aristos Riesling 2015er von der Eisacktaler Kellerei #</i>	0,1l	9,00 €
<i>Steinbier vom Kapuzinerberg aus Salzburg (Gusswerk)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon</i>	0,15l	5,00 €

Zwieblrostbraten vom Wolfsbarsch mit Auberginenpüree und Gemüse		20,00 €
<i>Casacce 2012er vom Weingut Cantina dei Monti</i>	0,1l	5,00 €
<i>Bier „Schwarze Kuh“ aus Salzburg (Gusswerk)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quitte von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	5,00 €

Duett vom Landgockel aus Mäusdorf vom Brunnenhof (Brust und Ragout von den Innereien) mit Polenta und Kirschtomaten		20,00 €
<i>Pinot Noir 2012er vom Weingut Hirth</i>	0,1l	6,00 €
<i>Waldbier Wacholder 2016er Kiesbye's (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Beutelsbacher Saft von schwarzen Johannisbeeren #</i>	0,1l	5,00 €

Käse/Dessert

„Madame Diva“ - Camembert von der Käserei Schwarz aus Heimberg mit Kapuzinerkresse und Chutney		10,00 €
<i>Brunelmo 2010er vom Weingut Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Bier „Fuchsteufelswuid“ von Hoppebräu #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Karotten-Saft von Beutelsbacher</i>	0,1l	5,00 €

Aprikosen/Topfen/Schokolade		10,00 €
<i>Beerenauslese 2011er vom Weingut Umatham</i>	0,05l	6,00 €
<i>Bier „Black Sheep“ vom Bio-Brauhaus Gusswerk (Salzburg)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Eistee von Frühlingskräuter mit Stachelbeeren #</i>	0,2l	5,00 €

4-Gang Menue 44 €/5-Gang Menue 52 €/6-Gang Menue 60 €/7-Gang Menue 68 €/8-Gang Menue 76 €
Weinbegleitung 4-Gang 21 € / 5-Gang 27 € / 6-Gang 33 € / 7-Gang 41 € / 8-Gang 50 €
Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
alkohlfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
 # Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 44 €