

Kulinarisches Herbst Menu

Dieses Jahr möchten wir Ihnen kulinarische Köstlichkeiten in Form eines **4-Gang-Überraschungsmenu** servieren. Natürlich gehen wir auf all Ihre Wünsche und/oder Allergien ein. Also lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unser herbstliches Menu.

ab 2 Personen | 52,- pro Person

EMPFEHLUNGEN VON DER BAR

Bassa Gingerone

Amaro Bassa Baviera | Prosecco | Zitronensaft | frischer Ingwer | Orange | Soda | Eis 7,90

Franciacorta

0,1l - Cuvée Royal Brut | Weingut Marchese Antinori 8,90

Himbeer Secco *(auch alkoholfrei möglich)*

ausgemachter Himbeersirup | Prosecco | Limette | Beeren | Minze | Soda | Eis 7,50

Sprizz Tour *(auch alkoholfrei möglich)*

Ingwersirup | Prosecco | Limette | frischer Ingwer | Minze | Soda | Eis 7,50

Aperol Sprizz

Aperol | Prosecco | Orange | Soda | Eis 7,50

Crodino Orange *(alkoholfrei)*

Orangenbitter | Orangensaft | Orange | Eis 6,90

Pink Bitter *(alkoholfrei)*

Red Crodino | Bitter Lemon | Zitronensaft | Limette | Eis 6,90

__STARTERS & SUPPEN

„Vorspeisen Platte“ *(für 2 Personen)*

ausgesuchte Schmankerl | Antipasti | Terrinen | Dips 21,80

Hummus - zum Dippen

Kichererbsen Creme | Olivenöl | Gartenkräuter | Sesam | geröstetes Bauernbrot 7,00

 **vegetarisch & vegan**

Gemischter Salat

Blattsalate | Rohkostsalate | Ei | Croutons | Joghurt Dressing 6,00

 **vegetarisch (auch vegan möglich)**

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl 14,50

Gänseleber Parfait

Sauce Cumberland | Häuptelsalat | Toast 15,00

Peters Fisch Variation

selbstgeräucherte, marinierte & gebeizte Fische |
Meerrettich | Schnittlauchsauce | Honig Dill Sauce | Häuptelsalat 14,80

Rinder-Kraft Suppe

kräftige Rindersuppe | Pfannenkuchen | Grießnockerl 7,00

Kürbis Schaumsuppe

Kürbiskerne | feinstes Kürbiskern Öl 7,50

 **vegetarisch**

__GESUND & LECKER

Alpine Trilogie

Kaspress Knödel | Spinat Knödel | hausgemachte Schlutzkrapfen 16,90

 **vegetarisch**

Cäsar Salat

Putenstreifen | Blattsalat | Apfel | Parmesan | Gurke |

Tomate | Croutons | Joghurt Dressing 15,60

Kräuter Aubergine

gratinierte Aubergine mit Feta & Pecorino | Tomaten Ragout |

Trauben- Basilikum- Öl | Peperonata 14,50

 **vegetarisch**

Kürbisnocchi

hausgemachte Kartoffel- Kürbisnocchi | Kürbis Chutney | Kürbiskernöl- Creme 15,90

 **vegetarisch**

__AUS DEM OFEN & VOM GRILL

¼ Bayrische Ente

Rosmarin Jus | Blaukraut | Kartoffelknödel | Kastanien & Trauben 22,90

Audorfer Most Backerl

Backerl von der „Färsen“ aus dem bayrischen Oberland | Kartoffelpüree | Apfelmust Jus |

Pfannengeschwenktes Marktgemüse | Rosmarin Croutons 22,00

Auerburg(er)

hausgemachter Rindfleisch Burger | würziger Greyerzer-Käse | Zwiebeln |

Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes 13,50

__FISCH

Wildfang Mittelmeer Loup de Mer Filet

Wolfsbarsch Filet vom Grill | eingelegtes Gemüse | Tropea Zwiebeln | Hummer Öl | Knollen Püree 27,50

Atlantik Garnelen vom Grill

Wildfang Rotgarnelen | Kürbis Chutney | Rosmarin Kartoffeln | Dill | Avocado | Rote Aioli 24,00

__UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak „Café de Paris“

vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin 27,00

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel von der Nuss | wellig gebacken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren

ohne Salat 22,50 **mit Salat** 24,50

Cordon Bleu

Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayerischen | Greyerzer-Käse | Schinken | Bratkartoffeln

ohne Salat 18,50 **mit Salat** 20,50

„Züri Gschnätzlets“

Kalbsfleischgeschnetzeltes | Champignons á la crème | Cognac | hausgemachte Röschi 25,00

__DER SÜßE SCHLUSS

Mousse au Chocolat

weiße- | vollmilch- | zartbitter Schokolade | Fruchtsauce 10,00

Creme Brûlée

gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet 9,80

Maroni Duett

Eis Parfait & Mousse von der Kastanie 10,00

Dessertteller

eine Variation aus unseren Desserts 14,00

__EIS UNS SORBET

Kugel Eis

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss 1,90

Sahne extra 1,50

Gemischtes Eis

drei Kugeln Ihrer Wahl mit oder ohne Sahne

ohne Sahne 5,00 **mit Sahne** 6,50

Kugel Sorbet

verschiedene hausgemachte Sorbets aus eigener Produktion 2,00

Zwei Kugeln Sorbet mit Prosecco 8,10

Affogato

Kugel Vanilleeis mit Espresso 4,20