

Vorspeisen

Knoblauchsuppe
Karotten-Kimchi / Schwarzbrot-Chips / Feta / Mayu-Öl
13,00

Zweimal Schwoicher Räucherforelle
Rote Beete Carpaccio / Schwarzwurzeln / Kren-Vinaigrette
Blaumohn / Granny Smith
16,50

Zuckerhut Salat
Khaki-Asia-Dressing / Tiroler Garnele / Wasabi-Majo / erdnüsse
16,50

Gebackene Praline vom Zotter Bio-Ox
Tomaten-Mole / Gepopte Hirse / Saubohnen / Erbsen
15,00

Hauptspeisen

Zweierlei von der heimischen Lachsforelle
Kartoffel-Lauch-Tortilla / Vogerl / Lauchasche-Mayo / Kaju-Vinaigrette
31,00

„Erinnerung an Mexiko“
Rosa gebratene Huft von der Alten Kuh / Georg's Bohnen
Perlzwiebel / Kreuzkümmel-Tomaten-Sauce / Roter Camargue-Reis
32,00

Perlhuhnbrust im Bauchspeckmantel
Topinambur aus dem eigenen Garten
Zwiebel-Confit / Kürbis-Gnocci / Feigen-Jus
28,00

Palatschinken-Spinat-Lasagne
Veganer Sellerie-Speck / Bierrettich / Schnittlauch-Öl
Muskatblüten-Bechamel
26,00

Desserts

„Christkindl Markt“

Lebkuchen-Mousse / Glühwein-Eis
Gebratene Mandeln / Vanillegipferl / Preiselbeer
13,00

Schoko und Mandarine
Warmer Schokoschaum / Mandarinen-Sorbet
Orangen-Rum-Crumbles / Brikteig-Röllchen
12,00

Süßkartoffel-Tarte
Sanddorn / Bratapfel-Sorbet / Vanillesauce
13,00

Französischer Blauschimmelkäse
Birne / Moni's Quitten-Gelee / Himbeerpulver
Brot vom Ernst
12,00

Wir verrechnen 3 Euro für das Gedeck.



Taproom-3-Gang-Menü

Knoblauchsuppe
Karotten-Kimchi / Schwarzbrot-Chips / Feta / Mayu-Öl

Kotelett vom Duroc Schwein
Wirsing-Röllchen / Knusprige Pranzenhof-Kartoffel
Kümmel-Jus / Frisee

Süßkartoffel-Tarte
Sanddorn / Bratapfel-Sorbet / Vanillesauce

46,00
mit Bierbegleitung 55,00

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

80,00
mit Bierbegleitung 95,00