

Saisonal & Regional

Suppen

- ★ Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauch 6,80 EUR
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse 7,50 EUR
- Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Gartenkresse 7,50 EUR

Hauptgerichte

- Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Naturjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Butterkartoffeln 15,80 EUR
- ☆ Bandnudeln mit Ragout vom Short Rib, mit Wurzelgemüse, in kräftiger Portweinsauce und buntem gemischtem Salat 16,50 EUR
- ☆ Blue Cheese Burger, gegrilltes Rinderhacksteak (200g), mit Gorgonzola Käse, gebratenen Speckscheiben, knackigen Salatherzen und Preiselbeeren, dazu Süßkartoffel Pommes frites 18,00 EUR
- Holzfällersteak, vom Iberischen Eichelschwein, auf dem Lavastein gegrillt mit Folienkartoffel, hausgemachter Sour Cream und kleinem Caesarsalat 18,50 EUR
- ☆ Münchner Sauerbraten, aus eigener Schlachtung, mit karamellisiertem Apfelblaukraut und Brezen-Serviettenknödel 19,80 EUR
- Brust vom Schwarzfeder Huhn ‚Label Rouge‘, auf Morchelrahmsauce mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgnocchi 22,50 EUR
- Lottefilet Provençal, Wildfang aus dem Golf von Biskaya, in Tomatensugo geschmort, mit schwarzen Oliven, Kapern und Butterreis 26,90 EUR
- ★ Kalbssteak, aus dem Filet geschnitten, vom Lavasteingrill, mit Marsalasaucе und Steinpilzrisotto 36,50 EUR

Fleisch der absoluten Spitzenklasse aus der Region Oberbayern

Schmecken Sie den Unterschied!

★ *Charolais-Kalb aus Muttertier- und Weidehaltung. Artgerecht mit Milch der Mutterkuh auf der saftigen Frühlingsweide aufgezogen. Die Herde frisst ausschließlich Gras, im Hochwinter Heu. Keine Zufütterung von Getreide oder Silage. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier*

☆ *Charolais-Rind aus Muttertier- und Weidehaltung. Von Geburt an artgerecht aufgezogen, ohne Zufütterung von Getreide oder Silage. Im Winter nur Fütterung von Heu. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier.*