



A LA CARTE

VORSPEISEN

Variation vom Kalb Tatar Tafelspitz Krokette Allerlei Kohlrabi	EUR	14
Rote Beete Mousse Ziegenkäse Espuma gepickelte Rübchen Pinienkerne Wildkräuter	EUR	12

SUPPE

Lauchsuppe geschmorter Lauch Gruyere Krapfen	EUR	9
--------------------------------------------------	-----	---

SALAT

Original Ceasars Salat Romanasalat Parmesandressing Croutons	EUR	9
wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	EUR	14

PASTA

Nudelrolle mit Zucchini gefüllt Variation Paprika & Aubergine Parmesansauce		
	Vorspeise	EUR 14
	Hauptspeise	EUR 18

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet Allerlei Kartoffel Zwiebel Portweinjus	EUR	29
Zweierlei vom Strohschwein Filet & geschmortes Bäckchen Süßkartoffel Whiskey Cranberries Fermentierter Pakchoi	EUR	26
Geschmorte Kalbshaxe Safran Polenta Gremolata	EUR	29
Gebratenes Winterkabeljau -Filet Paprika Blumenkohl Liebstöckel Gulaschsud	EUR	28
Eisvogel Müllerin Knuspriges Lachsforellenfilet von der Fischzucht Nadler Kartoffel Petersilie Mandel Zitrone	EUR	25



Eisvogel Snickers Zartbitterschokolade Erdnuss Mandarine	EUR	14
Variation von Kokosnuss Mango Passionsfrucht	EUR	13
Hausgemachtes Eis & Sorbet nach Tagesangebot je Kugel	EUR	3
Käseauswahl vom Kasdandler aus Freising Hausgemachtes Früchte Brioche Hausgemachtes Chutney	EUR	14

Unser gesamtes Gemüse und unseren Salat sowie das Obst beziehen wir hauptsächlich vom Gemüsehof Grüner aus Ismaning.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Unser Küchenchef Tobi Stegmann und sein Team überrascht Sie mit einer Menü-Zusammenstellung aus unserer Karte.

Sie teilen uns Ihre Unverträglichkeiten und Allergien mit und wir stimmen das Menü auf Sie ab!

3 GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ	EUR	49
4 GANG ÜBERRASCHUNGS-MENÜ	EUR	65