



## 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



## MITTAGSKARTE

### BEGINNER

Röstbrot mit Tomatensalsa, Basilikum und Burrata 1 7	EUR	7
Gurken-Kaltschale mit gegrilltem Ziegenkäse-Sandwich 1	EUR	7

### GRÜNZEUG

Beilagensalat 1 9 10	EUR	4
Ceasar's Salad 3 7 10	EUR	9
Romanasalat mit Parmesan-Dressing und Croutons wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	EUR	14
Salate der Saison mit Rinder-Yakitori-Spieße und Erdnuss-Dip 1 7 11	EUR	14
Salate der Saison mit Graved Lachs und Honig-Senf-Dill-Soße 7 10	EUR	14
Salate der Saison mit gebackenem Feta 1 3 7	EUR	12

### HAUPTDARSTELLER

Hausburger 1 3 7 10 Brioche Bun   100 % Beef-Patty   Schmorzwiebeln   Bacon   Cheddar   Salat   Tomate   Hausgemachte Pommes   Chili-Mayo	EUR	15
Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein mit Kartoffel-Gurken-Salat und handgerührten Preiselbeeren 1 3 7 10	EUR	15
Hausgemachte Tagliolini Aglio e Olio mit Gemüse und Feta 1 3 7	EUR	11
Orecchiette mit Salsiccia, Tomaten und Rucola 1 7	EUR	12

### FINALE

Crème brûlée mit frischen Beeren 3 7	EUR	7
Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet 3 7	EUR	3

1|Gluten    3|Eier    7|Lactose    9|Sellerie    10|Senf    11|Sesam    12|Sulfite