

# Genießer Menü

## Amuse bouche

Kleiner Gruß aus der Küche



## Brotauswahl

mit verschiedenen Aufstrichen



## Bayrische Lachsforelle

gebeizt / Fenchel / Orange / Schmand / Kaviar  
a la carte – 26€



## kleine Erfrischung

Sorbet aufgegossen mit Prosecco



## Hirschkalb Primavera

Rücken + gezupfte Keule / wilder Spargel /  
Edamame / Kartoffel / schwarzer Trüffel  
a la carte – 46€



## Frühlingserwachen

Erbeere / Rhabarber / Waldmeister /  
Joghurt / Quark / Hafer  
a la carte – 18€

Menü 69 €

Gerne bieten wir Ihnen die passende Weinbegleitung zu Ihrem Menü an.

Weinreise pro Glas 0,1 - 8 €

# Einfach genießen im Landgasthof

## Vorspeisen

<b>Spargelcremesuppe</b>	10 €
Orange / eigene Einlage / Bärlauchöl	
<b>Salat Königsweg</b>	8 €
Blattsalate / Tomate / Gurke / Kartoffelsalat / Hausdressing	
<b>Spargelsalat</b>	14 €
Spargel weiß + grün / Kirschtomate / Frühlingslauch / alter Balsamico	
<b>Carpaccio Klassik</b>	16 €
Rinderfilet / Rucola / Parmesan / alter Balsamico	

## Hauptgänge

<b>Zwiebelrostbraten</b>	Roastbeef 30€ / Rinderfilet 37 € / Wagyu 48€
hausgemachte Maultasche / Spätzle / Jus / Zwiebel in Texturen	
<b>Wiener Schnitzel</b>	25 €
Kalbsfilet / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Kapernapfel	
<b>Haishähnchen Supreme</b>	24 €
Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Bärlauchdip	
<b>Hausgemachte Pasta</b>	22 €
Spargel weiß + grün / Kirschtomaten / Frühlingszwiebel	
<b>Heilbutt Filet</b>	27 €
Fregola Sarda / Artischocke / Spargel / Kirschtomaten	

## Dessert

<b>Schokoladenriegel</b>	12 €
Mangosorbet und Ragout	
<b>Hausgemachtes Eis/Sorbet</b>	4 €
Verschiedene Sorten je nach Verfügbarkeit und Saison	