1524
BISTRO

Antipasti:

Kräutersalat aus unserem Garten
14,00 €

Paté vom Biohuhn – schwarzer Trüffel
Brioche – Konfit von der Zwiebel – Majoran – Portwein
22,00 €

Hausgemachter Wildschweinschinken
Kaiserling – Kräuterfrischkäse
18,00 €

Raubwels
Rettich – Salzzitrone – Milch
18,00 €

Forelle – Rauch – Kürbis – Radicchio
18,00 €

Tatar vom Rind
Aubergine – Burrata – getrocknete Tomate
20,00 €

Praline von der Rinderwange – rote Beete – Meerrettich
18,00 €

Vorspeisen:

Ravioli – gefüllt mit geschmortem Kalb vom Unterweghof
Waldpilze – Lauch
18,00 €

Tagliolini mit Ragout vom Hirsch
Parmesan – Schüttelbrot
18,00 €

Risotto Aglio, Olio & Peperoncino
18,00 €

Hauptspeisen:

Confit vom Baccalà
Borlottibohne – getrocknete Tomate – geschmorte Peperoni
35,00 €

Roulade vom Bio-Huhn vom Öbersthof konfiert in Morchel -Trüffel Jus
Variation vom Spinat aus unserem Garten – roter Amaranth – Zuckerwurzel
36,00 €

Dessert:

Variation von der Schokolade
18,00 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
12,00 €

Selektion vom Käseaffineur Hansi Baumgartner
mit hausgemachter Mostarda
18,00 €

(Gedeck 2,50 €)