

# Genussvoll

Lachsforelle  
Molkedashi | Porree | Englisch Sellerie | Miso

27  
(10 g Caviar extra 22)

\*

Niederbayerische Kräuterseitlinge  
fermentierter Spargel | Erbse | Chilicrunch | Sud von Shoyu aus Emmerkorn

24  
(Perlhuhnbrust extra 10 €)

\*

Gegrillte Aubergine  
Tomatolino | handgerollter Cous Cous | Schallottenbrühe & Öl von grünen Chilis

24

\*

Gedämpfte Seezunge  
Paprikasauce | Kresseöl | Poveradenchips | Saubohne

39 | 52

\*

Rehrücken & Reherl  
Essigkirschen | Blumenkohlpüree | Armer Ritter | Nuss-Gewürzjus

55

\*

Citrusorbet

Camparimurmeln | Basilikumöl | Lemoncurd

15

\*

Suerampfer & Cantaloo Melone  
griechischer Joghurt | Honig | weiße Zotterschokolade

25

4 Gang Menü 129	Weinbegleitung 65
5 Gang Menü 149	Weinbegleitung 77
6 Gang Menü 169	Weinbegleitung 89
7 Gang Menü 189	Weinbegleitung 99

(inkl. Apero | Brot & Aufstriche | Petit four)

**Kreatives. Lukulles. Bayerische Avantgarde**  
**Genussmomente #1612**

# Lebensfreude

Marinierter Bachsaibling  
Kren | Gurkensuppe | Radieserl – Schnittlauchbrot

25

und / oder

Beef Tatar „Huberwirt“  
Eigelbcreme | Romana & Tomaten | Brotchips

25 | 34

(10 g Caviar extra 22 €)

\*

Tascherl von Topfen, Erdäpfel & Brunnenkresse  
Reherl | Zitronen – Buttersauce

23

\*

Gebratener Zander  
Erbse | Krabben & Kalbszüngrl | Kребserlschaum

28 | 42

\*

„Böfflamott“ geschmorte Ox – Schulter  
Topfen-Serviettenknödel | Karotten-Zwieberl & Weinbeerl

39

oder

———— Bauernentenbrust ————

schwarzer Knoblauch | Nussbitterschaum | wilder Broccoli | knusprige Erdäpfelschnitte

54

(Aufpreis Menü 15)

\*

Marillknödel in Butterbrösel  
braune Butter | Vanillesauce | Marillen-Sauerrahmeis

22

und / oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

21

4 Gang Menü 99	Weinbegleitung 45
5 Gang Menü 109	Weinbegleitung 55
6 Gang Menü 119	Weinbegleitung 65
7 Gang Menü 129	Weinbegleitung 75

(inkl. Apero | Brot & Aufstriche | Petit four)

**Lebenslustig. Regional. Bayerisches Soulfood**  
**Wirtshauskuchl #1612**

# Botanisch

## Büffelburratta

bunte Tomaten | Wassermelone | Basilikumsorbet

23

\*

## Niederbayerische Kräuterseitlinge

fermentierter Spargel | Erbse | Chilicrunch | Sud von Shoyu aus Emmerkorn

24

\*

## Gegrillte Aubergine

Tomatolino | handgerollter Cous Cous | Schallottenbrühe & Öl von grünen Chilis

24

\*

Tascherl von Topfen, Erdäpfel & Brunnenkresse

Reherl | Zitronen – Buttersauce

23

\*

Risotto vom bayerischen Reis & Schwammerl  
Kohlrabi | Wildkräuter | Bergkäse von Jamei Laibspeis

28

\*

---

## Marillenkügelchen in Butterbrösel

braune Butter | Vanillesauce | Marillen-Sauerrahm

22

und / oder

Käse von der Jamei Laibspeis & Affineur Waltmann

21

4 Gang Menü 99	Weinbegleitung 45
5 Gang Menü 109	Weinbegleitung 55
6 Gang Menü 119	Weinbegleitung 65
7 Gang Menü 129	Weinbegleitung 75
(inkl. Aperitif   Brot & Aufstriche   Petit four)	

**Pflanzlich. Regional. Bayerisch fleischlos**  
**Vegetarisch #1612**

# Dahoam #1612

Erdäpfel-Brot & Röstzwiebel-Weckerl | Aufstriche | Butter

12

\*

Büffelburratta

bunte Tomaten | Wassermelone | Basilikumsorbet

23

Scharfe Nudelsuppe vom Bauernhendl

Peperoni | Eigelb | Schnittlauch

16

\*

Feines Kalbslüngerl

Topfen-Serviettenknödel | Wurzelgemüse

21 | 24

Münchner Schnitzel vom Eichelschwein

Erdäpfel Gurkensalat | Senfmayo

28

Risotto vom bayerischen Reis & Schwammerl

Kohlrabi | Wildkräuter | Bergkäse von Jamei Laibspeis

— (3 Münchner Garnelen extra 12) —

28

\*

5erlei Sorbets auf dem Eisblock

17

**Vergessenes. Geliebtes. Traditionelles**  
**Bayerische Signaturgerichte**

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise abschließen können.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Diese können Ihnen detaillierte Auskünfte zu den einzelnen Gerichten geben, bzw. Ihnen Alternativen anbieten.