

Menü „TEILBAR“

4 Gänge x 3 Gerichte aus 3 Menüs



Starter

Gartenkresse Beet

Kresse | Pumpernickel | Ziegenfrischkäse | gelbe Beete Sorbet

*

Geräucherter Aal & Entenleber

Gravensteiner Apfel & Sellerie

*

Beef Tatar #ah1612

Avocado creme | Eigelbcreme | gepickelter Spargel | Romana

(Zu den Startern - 10 g Caviar extra 28)

Dazwischen

Lauwarme Lachsforelle in Buttermolke

Tafelspitzbrühe mit Schwarzbrot Aromen | Schnittlauchöl

Kohlrübchen & Schalotten

*

In brauner Butter gegarte Schwarzwurzeln

Kerbelsauce | Grießnockerl | gehobelte Egerlinge

(Bachsablingsfilet extra 10)

*

Grammelknöderl „Huberwirt“

Paprikakraut | Jus

Hauptsache

Weißer Heilbutt „Sous Vide“ & Hummerravioli
Krustentierschaum | Fenchel | wilder Mangold

*

Pleiskirchner Kalb _ Schulterscherz!
kräftige Schmorjus | Graupenrisotto von Pilzen & Petersilie
geschmorte Wurzeln

*

Knöderl von Kürbissen & Kräutern
Karotten-Ingwerjus | Kernöl Mayo | wilder Broccoli | Physalis

Abschluss

Spagliato 2025
Campari Orangensorbet | Pink Grapefruit | Blue Gin

*

Zotter Milchsokolade
Macadamianougat | Sesamtoffee | Persimmon | Maracuja

*

Gefüllte Grießknöderl
Blutorangensuppe | Mandarinen | Sauerrahmeis

Petit four

Menü „TEILBAR“

12 Genüsse zum Teilen

240 € inkl. Aperitif des Tages für 2 Personen

Bei Allergien/Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise abschließen können.

Dahoam #1612

Bayerische Wohlfühlküche

Sauerteig-Brot & Röstzwiebel-Weckerl | Aufstriche | Butter 12

*

Rindssuppe #ah1612
Tafelspitz | frische Eiernudeln | feines Gemüse 14

Feines Kalbslüngerl
Topfen-Serviettenknödel | Wurzelgemüse 23 | 27

Gebackene Blutwurst | Erdäpfel-Kohlrabisalat | Sauce Tatar 24

*

Gebackenes Kotelet vom Schwäbisch Hällischen Schwein
Pommes Frites | Häuptelsalat | Spicy Cocktailsauce 35

Gesottene Kalbszunge in Krensauce
Petersilien Erdäpfel | Rahmkarotten | Poree 34

*

Wiener Palatschinken
Wachauer Marillenmarmelade | Vanilleeis 15

5erlei Sorbet auf dem Eisblock 17

Vergessenes. Geliebtes. Traditionelles

Bayerische Signaturgerichte

Auf Wunsch stellt Ihnen unsere Küche sehr gerne ein „vegetarisches“ Menü zusammen.

Weinempfehlungen

Weingut Dönnhoff, Oberhausen, Nahe		
2020	Riesling "Roxheimer Höllenfad"	55
Weingut Ewald Zweytick, Ehrenhausen, Südsteiermark		
2021	Weißburgunder "K3"	75
Domaine Marc Morey & Fils, Chassagne-Montrachet		
2019	Saint-Aubin „Charmois“, Premier Cru	129
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz		
214	<u>Blauer Portugieser „Einzelstück“</u>	67
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Kamptal		
2016	Cabernet & Merlot „Willi & Vincent“	75
Marion, Marcellise		
2017	Valpolicella Superiore	75

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.
Gene beraten wir Sie hierbei.