

Genussvoll

Gartenkresse Beet

Kresse | Pumpernickel | Ziegenfrischkäse | gelbe Beete Sorbet

26

(10 g Caviar extra 28)

*

Lauwarme Lachsforelle in Buttermolke

Tafelspitzbrühe mit Schwarzbrot Aromen | Schnittlauchöl | Kohlräbchen & Schalotten

28

*

Geschmorter Chicorée

gerösteter Topinambur | Perigord Trüffel | Champignons

32

*

Perlhuhn & knusprige Langostino

geröstete Reiscrème | Blumenkohl | Orangen Vadouvansud

38 | 53

*

OX Filet

Oxtail | Roscoff Zwiebel | Hagebutte | Kräuterseitling

55

seit 1612

Spagliato 2025

Campari Orangensorbet | Pink Grapefruit | Blue Gin

17

*

Zotter Milkschokolade

Macadamianougat | Sesamtoffee | Persimmon | Maracuja

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. Aperó | Brot & Aufstriche | Petit four)

Kreatives. Lukulles. Bayerische Avantgarde

Genussmomente #1612

Lebensfreude

Beef Tatar #ah1612
Avocadocreme | Eigelbcreme | gepickelter Spargel | Romana
25 | 34
(10 g Caviar extra 28)
und / oder

Geräucherter Aal & Entenleber
Gravensteiner Apfel & Sellerie
27

*

In brauner Butter gegarte Schwarzwurzeln
Kerbelsauce | Grießnockerl | gehobelte Egerlinge
22
(Bachsaiblingsfilet extra 10)

*

Grammelknöderl „Huberwirt“
Paprikakraut | Jus
25 | 30

*

Weißer Heilbutt „Sous Vide“ & Hummerravioli
Krustentierschaum | Fenchel | wilder Mangold
55 (Aufpreis Menü 15)

oder

Pleiskirchner Kalb _ Schulterscherzl
kräftige Schmorjus | Graupenrisotto von Pilzen & Petersilie | geschmorte Wurzeln
37

*

Gefüllte Grießknöderl
Blutorangensuppe | Mandarinen | Sauerrahmeis
22
und / oder
Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann
22

4 Gang Menü 99	Weinbegleitung 50
5 Gang Menü 115	Weinbegleitung 60
6 Gang Menü 125	Weinbegleitung 70
7 Gang Menü 135	Weinbegleitung 80

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

Lebenslustig. Regional. Bayerisches Soulfood
Wirtshauskuchl #1612

Botanisch

Gartenkresse Beet

Kresse | Pumpernickel | Ziegenfrischkäse | gelbe Beetesorbet

26

*

In brauner Butter gegarte Schwarzwurzeln

Kerbelsauce | Grießnockerl | gehobelte Egerlinge

22

*

Geschmorter Chicorée

gerösteter Topinambur | Perigord Trüffel | Champignons

32

*

Knöderl von Kürbissen & Kräutern

Karotten-Ingwerjus | Kernöl Mayo | wilder Broccoli | Physalis

36

*

Spagliato 2025

Campari Orangensorbet | Pink Grapefruit | Blue Gin

17

*

Gefüllte Grießknöderl

Blutorangensuppe | Mandarinen | Sauerrahmeis

22

und / oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

22

4 Gang Menü 99

Weinbegleitung 55

5 Gang Menü 115

Weinbegleitung 65

6 Gang Menü 125

Weinbegleitung 75

7 Gang Menü 135

Weinbegleitung 85

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

Pflanzlich. Regional. Bayerisch fleischlos
Vegetarisch #1612

Dahoam #1612

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

*

Rindssuppe #ah1612 | Tafelspitz | frische Eiernudeln | feines Gemüse 14

*

Feines Kalbslänglerl | 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 Krensaucce
Petersilien Erdäpfel | Rahmkarotten | Porree 34

*
seit 1612

Wiener Palatschinken | Wachauer Marillenmarmelade | Vanilleeis 15

5erlei Sorbet 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.