

# Genussvoll

Seeforelle  
Senf | Bio-Ei | Bärlauch  
(10 g Caviar extra 28)

\*

Leipziger Allerlei  
Erbsen . Spargel . Morcheln | Beurre Blanc  
(2 Stück Jakobsmuscheln extra 14)

\*

Hummerschwanz  
weiße Erdbeeren | Kohlrabi | Holunderblütenfond

\*

Zander & Entenlebercreme  
Brunnenkresse Spinat | Miso Hollandaise

\*

Pleiskirchner Maibockrücken  
Schwarzbeeren | Poverade | grüner Spargel

\*

---

Jamei Leibspeis´ Mamba  
Preiselbeeren | Brioche | Alter Balsamico

\*

Rhabarber & Basilikum  
Griechischer Joghurt | weiße Zotter Schokolade

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. Aperio | Brot & Aufstrich | Petit four)

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

# Lebensfreude

Tatar vom Weidekalb #ah1612  
gebackene Kapern | Eigelbcreme | Erbsensalat | Buttermilch  
(10 g Caviar extra 28)

und / oder

Gelierte Paprika, Zucchini & Tomate  
Schalotten-Kräuter marinade | gerösteter, grüner Spargel

\*

Ravioli von geschmortem Rind & Schwein  
Sauerkraut Beurre Blanc | geschmorter Spitzkohl

und / oder

Spicy Kräuterseitling  
Chili Crunch | gebrannter Porree | Bohne | Shoyu  
(3 Stück Knuspergarnelen extra 12)

\*

Schrobenhausener Spargel | Petersilienkartoffel | Bozener Sauce  
Lachsforelle | gepickelte Gurken | Zitrone-Kräuterbutter

oder

Geschmorte Poltinger Lammschulter  
Madeirajus | Spinat | Fenchel | Gnocchi | Café de Paris Sauce  
(Aufpreis Menü 5)

oder

Knuspriger Schrobenhausener Spargel | Spicy Cream Leger  
Pochiertes Ei | geschmorter Kohlrabi | Gemüsejus mit Bärlauch aromatisiert

\*

Heidelbeer Topfentarte | Pistazieneis

und / oder

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann

3 Gang Menü 75	Weinbegleitung 30
4 Gang Menü 100	Weinbegleitung 40
5 Gang Menü 115	Weinbegleitung 50
(inkl. Apero   Brot & Aufstrich   Petit four)	

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

# Dahoam im Wirtshaus

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

## Vorspeisen & Suppen

Romanasalat | Tomaten | Käferbohnen | Kernöldressing | Backhendlstreifen 15

Tatar vom Weidekalb #ah1612 | Kapern | Eigelbcreme | Erbsen | Buttermilch 25

Gelierte Paprika, Zucchini & Tomate  
Schalotten-Kräutermarinade | gerösteter, grüner Spargel 27

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

## Zwischengänge

Feines Kalbslängerl | Topfen-Serviettenknöderl | Wurzelgemüse 23

Gebackene Blutwurst | Erdäpfel Kohlrabisalat | Sauce Tatar 24

Spicy Kräuterseitling | Chili Crunch | gebrannter Porree | Bohne | Shoyu  
(3 Stück Knuspergarnelen extra 12) 25

Ravioli von geschmortem Rind & Schwein | Sauerkraut Beurre Blanc | Spitzkohl 22

## Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Weidekalb  
Erdäpfel-Gurken-Salat | Zitrone | Preiselbeeren 35

Schrobenhausener Spargel | Petersilerdäpfel | Bozener Sauce  
mit Wiener Schnitzel vom Weidekalb 37

mit Lachsforelle | gepickelte Gurken | Zitrone-Kräuterbutter 37

Geschmorte Poltinger Lammschulter  
Madeirajus | Spinat | Fenchel | Gnocchi | Café de Paris Sauce 40

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende  
Schmorzwiebelsauce | Röstzwiebel | Serviettenknödel | kleiner Kopfsalat 45

## Dessert

Gebackene Apfelradl | Preiselbeeren | Vanillesauce | Sauerrahmeis 17

Wiener Palatschinken | Wachauer Marillenmarmelade | Vanilleeis 15

Heidelbeer-Topfentarte | Pistazieneis 20

Käse von der Jamei Leibspeis & Affineur Waltmann 22

## **Vergessenes. Geliebtes. Traditionelles Bayerische Wirtshausgerichte**

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

## Aperitif 0,1

Aperitif des Tages	9
Winzersekt rose, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz	14
Winzersekt blanc, Weingut Schmitts Kinder, Randersacker, Franken	8
Alkoholfreier Prissecco, Manufaktur Geiger, Schlat, Württemberg	8,50
Alkoholfreier Sparkling TEA, Copenhagen Sparkling Tea Company	8,50

## Exklusive Biere

Obertrumer Original „Zwickl“ vom Fass	0,30l   0,50l	4.00   4.80
Trumer Pils „Pfiff“ vom Fass	0,20l	3.80
Trumer Pils vom Fass	0,30l	4.80
Trumer Pils „Freispiel“	0,33l	4,80
Brauerei Hopf Weißbier	0,50l	4.80
Brauerei Hopf Leichte Weiße	0,50l	4.80
Brauerei Hopf „Alkoholfrei“	0,50l	4.80
Tegernseer Hell vom Fass	0,30l   0,50l	4.20   5.00
Tegernseer Dunkel	0,50l	5.00
Giesinger Bräu, München Giesinger Erhellung	0,33l	4.80

## Säfte & Limonaden

Soft Schorlen Wolfra Säfte Apfel   Traube   Johannisbeere   Orange   Mango	0,30l   0,50l	3.20   4.70
Säfte Nahmen Riesling   Morellenfeuer   Weißer Pfirsich   Aprikose   Apfel-Quitte   Rhabarber   Boskop	0,25l	5.00
Fritz Cola   Cola light   Orange	0,20l	3.80
Monaco Tonic Water   Bitter Lemon	0,20l	3.80
Rauch Eistee Zitrone   Bio Limo Zitrone	0,33l	4.50

## Kaffee & Tee

### Kaffeerösterei Klaus Rechenauer, Schechen

Tasse Kaffee	3.70
Espresso	3.20
Espresso Macchiato	3.70
Espresso Doppio	5.00
Espresso Doppio Macchiato	5.40
Cappuccino	4.70

Gerne bieten wir Ihnen unsere Kaffees auch koffeinfrei an.

Trinkschokolade, Zotter	4.20
-------------------------	------

Tee BIOTEAQUE, Chiemgauer Tee Manufaktur	4.70
Earl Grey   Darjeeling   Grüner Tee   Rooibos   Früchte   Pfefferminz   Kamille   Kräuter	