

Genusskreationen 2019

Starter

Marinierte Goldforelle
Kürbis | Mango | Purple Curry
19.80

Erster Genussmoment

Bayerisches Spanferkel & Nordsee Miesmuscheln
Linsen | Englisch Sellerie | weiße Zwiebel | Liebstöckelöl
24.50

Zwischengenuss

Zander & Hahnenkamm
Soja | Klettenwurzel | Wasserkresse | Schwammerldashi
26.00

Kleine Genussmomente

Kalbskopf & Bries
Karotte im Heuteig | fermentierte Kohlsprossen | bayerischer Senf
24.00

Große Genussmomente

Bayerische Taube & gefülltes Knöderl
Topinambur | Essigholler | Bitterschokoladenjus
38.50

oder

In Olivenöl pochiertes Lammhaxerl 36 / 70°
Cabonaraschaum | weißes Bohnenpüree | Pfeffergnocchi | Perigord Trüffel
36.50

Pre Dessert

Gefrorenes vom St. Maurekäse
Zwetschge | Rona | Radiccio
13.50

Abschluss

„Birne Helene“
Piura Porcellana | Tonkabohne | Alter Rum | Krapfenblattl
16.90

4 Gang Menü 75.00 | Weinbegleitung 37.00
5 Gang Menü 95.00 | Weinbegleitung 47.00
6 Gang Menü 110.00 | Weinbegleitung 53.00
(Menü immer inkl. Starter, Pre Dessert & Abschluss)

All Inclusive

Aperitif des Tages, Wasser 0,7 l, Weinreise & Kaffee | 6 Gang Menü | 170.00

Vegetarisches Menü 1612

Starter

Topinamburmousse & Tatar | marinierte Buchenpilze
eingelegte Rona | Kräutercreme
17.50

Kleinigkeit

Schaumsuppe von Kohlrabi & saure Sahne
Reiskrapferl
10.50

Kleine Genussmomente

Geschmorte Karotten & Zwiebeln
Salzzitronengel | Peffergnocchi | Beurre Blanc
18.90

Hauptsache

Gebackener Ziegen-Trüffelcamembert
Schwarzwurzeln | Herbsttrompeten
26.50

Dessert

„Birne Helene“

Piura Porcellana | Tonkabohne | Alter Rum | Krapfenblattl
16.90

oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney | Alztaler Butter
13.80

3 Gang Menü 48.00 | Weinbegleitung 20.00
4 Gang Menü 58.00 | Weinbegleitung 25.00
5 Gang Menü 68.00 | Weinbegleitung 30.00

Wirtshausmenü 1612

Vorspeise

Beef Tatar „Huberwirt“
Wachtelspiegelei | hausgemachte Mixed Pickels | Olivenölmayonnaise
oder
Kaninchenpaté
Balsamicozwiebel | gerösteter, wilder Blumenkohl | Berberitzengelee

Kleinigkeit

Suppe von roter Beete
knusprige Forelle | Krenemulsion

Zwischengang

Maultaschen von Waller, Zander & Saibling
Räucherfischsud | Fenchel

Hauptsache

Geschmorte bayerische Ente
Serviettenknöderl | Schmortgemüse | Blaukraut
oder

Gebratener Kabeljaurücken
Rahmschwarzwurzeln | Spitzkraut | Erdäpfel
oder

Rosa gebratener Hirschrücken
Rosenkohl & Schwammerl | Blaukraut | Kräuterspätzle
(Aufpreis 10.00 €)

Dessert

Zitronencrepes | eingelegte Kirschen & Beeren | Citrussorbet
oder

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Marillenröster | Sachereis
oder

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann
Chutney

3 Gang Menü 48.00 | Weinbegleitung 20.00
4 Gang Menü 58.00 | Weinbegleitung 25.00
5 Gang Menü 68.00 | Weinbegleitung 30.00

Wirtshauskuchl 1612

Vorspeisen & Suppen

Beef Tatar „1612“ Wachtelspiegelei hausgemachte Mixed Pickels Olivenölmayo	15.50 18.50
Kaninchenpaté Balsamicozwiebel gerösteter wilder Blumenkohl Berberitzengelee	17.50
Suppe von roter Beete knusprige Forelle Krenemulsion	10.50
Romanasalat „Ceasars Style“ Parmigiano Jahrgangssardine & Bauernhendl	13.50

Kleinigkeiten & Zwischengang

Maultaschen von Waller, Zander & Saibling Räucherfischsud Fenchel	14.80
Alexanders Kalbslüngerl Semmelknöderl feines Gemüse	13.50
Hausgemachte Kalbsbries-Milzwurst gebacken Erdäpfel-Gurkensalat Bradlsoß	12.50

Hauptsache

Geschmorte bayerische Ente Serviettenknöderl Schmorgemüse Blaukraut	27.50
Kabeljaurücken Rahmschwarzwurzeln Spitzkraut Erdäpfel	29.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	24.80
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Erdäpfel-Gurkensalat Zitrone Preiselbeeren	25.80
Geschmorte Rinderschulter Butterpasta Champignons & Wurzelgemüse	27.50
Rosa gebratener Hirschrücken Rosenkohl & Schwammerl Blaukraut Kräuterspätzle	35.50

Käse von der Alztaler Hofmolkerei & Affineur Waltmann

Heimischer Querschnitt	13.80
Internationale Auswahl	13.80
Käse wird serviert mit Chutney und Alztaler Butter	

Dessert

Zitronencrepes Kirschen & Beeren Citrussorbet	12.80
Lauwarmer Schokoladenkuchen Marillenröster Sachereis	13.80
5erlei Sorbets auf dem Eisblock	11.00
Armer Ritter Zwetschgen Vanillesauce & Eis	10.80
Creme Caramel Himbeersorbet	9.80

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.