

## GENUSS-MENÜ

### Duett vom Thunfisch (Carpaccio und Tartar)

mit Limetten-Vinaigrette, Curry-Dip  
und Rote-Bete-Sprossen

\*\*\*

### Filetwürfel vom Ox rosa gebraten

in altbayrischer Cognac-Senf-Sauce,  
Marktgemüse und überbackene Kartoffeln

oder

### Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch

auf Kartoffel-Artischocken-Gröstl  
und Champagnerschaum

\*\*\*

### Nockerl vom Andechser Bio-Topfen

auf Wachauer Marillenröster  
und selbstgemachtes Sauerrahmeis

59

## RINDFLEISCH IN PERFEKTION

Niederbayerische Rindfleischtradition, perfekt inszeniert.  
In unserem Kupferkessel wartet bestes Fleisch vom heimischen  
Bio-Rind aus eigener Mast (Edhof) auf seinen großen Auftritt.  
Darin finden Sie auch die glücklich machenden Essenzen  
einzigartiger Esskultur.

### Tafelspitz-Bouillon

mit Tageseinlage und Gemüsestreifen

9

### Carpaccio vom Charolais Rind

aus eigener Zucht vom Edhof, „Cipriani“, mit feiner  
Zitronen-Oliven-Mayonnaise, auf erntefrischem  
Rucola und Parmesansplitter

17

### Gesottener Tafelspitz

mit Gemüsejulienne und Cremespinat,  
Apfelmeerrettich und Schnittlauchsoße, dazu  
Röstkartoffeln

22

### Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende, rosa gebraten, auf grünen  
Bohnen, dazu Bratkartoffeln und resche Zwiebeln

29

### Rinderfilet vom Grill

rosa gebraten, an Barolosauce, auf Selleriepüree und  
überbackenen Kartoffeln

39

### Rinderroulade

nach Großmutter's Art, gefüllt mit Speck, Zwiebeln,  
Karotte und Essiggurken, in Rotwein geschmort, auf  
Kartoffelstampf und kalt mariniertes Apfel-Blaukraut

24