

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