

Advent in der Pfistermühle

Adventsgenuss

26.11. – 23.12.2025

Gebeiztes Rehfilet vom Gutshof Polting
Steinpilzeis | Gebratene Pilze | Granny Smith Apfel

Getrübte Sellerieschaumsuppe
Perigord-Trüffel | Gebratene Blutwurst | Apfelschaum

Gebackener Skrei
Eingelegtes Gemüse | Zweierlei Mayonnaise | Safran-Beurre blanc

Orangen-Chili-Sorbet
Thymianschaum

Krosse Entenbrust
Cremige Polenta | Bratapfel | Kohlröschen | Enten-Orangensauce

Mandarine
Valrhona Schokolade | Agave | Pekannuss | Estragon

6-Gang 129 € p. P.

Weinbegleitung 95 € p. P.

Sommeliers choice 239 € p. P.

5-Gang (ohne Skrei) 115 € p. P.

Weinbegleitung 79 € p. P.

Sommeliers choice 199 € p. P.

Adventsgenuss vegetarisch

26.11. – 23.12.2025

Mousse vom Muskatkürbis
Ingwer-Koriandersorbet | Radicchio Trevisano
Karamellisierte Kürbiskerne

Getrübte Sellerieschaumsuppe
Perigord-Trüffel | Staude | Apfelschaum

Junge Karotten
Geben | Püree | Portwein | Ziegenkäsecreme | Kräuter-Beurre blanc

Orangen-Chili-Sorbet
Thymianschaum

Linguine & Perigord-Trüffel
Enoki-Pilze | Pinienkerne | Bergkäseschaum

Mandarine
Valrhona Schokolade | Agave | Pekannuss | Estragon

6-Gang 109 € p. P.

Weinbegleitung 95 € p. P.

Sommeliers choice 239 € p. P.

5-Gang (ohne Karotten) 95 € p. P.

Weinbegleitung 79 € p. P.

Sommeliers choice 199 € p. P.

Weihnachten in der Pfistermühle

Weihnachtsmenü

24.12. – 26.12.2025

130 € p. P.

Weinbegleitung 75 € p. P.

Sommeliers choice 199 € p. P.

Wagyu-Rücken vom Viktualienmarkt

Ingwer-Sojasauce | Gepickelte Radieschen | Gartenkoriander
Kräuteröl

Sandwich von der bayerischen Garnele

Brioche | Sesam | Krustentiermayonnaise | Gartenkoriander

Blutorangen-Zimt-Sorbet

Amaretto-Espuma

Filet vom Jungbullen aus Postmünster

Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | Geschmorte Zwiebeln

Interpretation vom Apfelstrudel

Mandelcreme | Apfelstampf | Vanilleeis | Rosinen

Weihnachtsmenü vegetarisch

24.12. – 26.12.2025

105 € p. P.

Weinbegleitung 75 € p. P.

Sommeliers choice 199 € p. P.

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

Rote Bete Mousse | Feigensorbet | Gepickelte Beete
Karamellisierte Birne

Maronen-Frischkäsetascherl

Blaukraut-Kimchi | Pilzessenz | Birnenchip

Blutorangen-Zimt-Sorbet

Amaretto-Espuma

Trüffel-Spinat-Tortellini

Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | Geschmorte Zwiebeln

Interpretation vom Apfelstrudel

Mandelcreme | Apfelstampf | Vanilleeis | Rosinen

Silvester in der Pfistermühle

Silvestermenü

31.12.2025

179 € p. P.

Weinbegleitung 95 € p. P.

Sommeliers choice 239 € p. P.

Bayerische Garnele

Confiert | Zweierlei vom Krustentier | Eingelegter Spinat

Gebackenes Trüffel-Kartoffeltascherl

Perigord-Trüffel | Gebratener Kräutersaitling | Kräutersoufflé

Gebratene Jakobsmuscheln

Safran-Vanille-Risotto | Gerösteter Chinakohl | Champagnerschaum

Sorbet von der Quitte

Gurkenperlen | Gin Tonic

Filet Wellington

Geröstetes Selleriepüree | Wilder Blumenkohl | Barolo-Jus

Arabica & Valrhona

Salzkaramelleis | Haselnüsse | Kakao

Silvestermenü vegetarisch

31.12.2025

189 € p. P.

Weinbegleitung 95 € p. P.

Sommeliers choice 239 € p. P.

Tomate

Eis von der roten Bohne | Tomatenjus | Kaffee | Koriander

Falsche Jakobsmuschel

Zweierlei vom Königs-Austernpilz | Sake | Portwein | Rote Zwiebel
Passpiere-Alge

Gebackenes Trüffel-Kartoffeltascherl

Perigord-Trüffel | Gebratener Kräutersaitling | Kräutersoufflé

Sorbet von der Quitte

Gurkenperlen | Gin Tonic

Gefüllte Tortellini & Alba-Trüffel

Spinat | Rosenkohlblätter | Schalotte

Arabica & Valrhona

Salzkaramelleis | Haselnüsse | Kakao