



Kulinarischer Einstieg

Brot von der Hofbräuhaus Kunstmühle

Saisonale Butter & Aufstrich

Vorspeisen

Weißer und Grüner Spargel aus Schrobenshausen **21**

Hollandaise Eis | Champagner-Minz-Sud | Petersilienschaum

Flammierte Gelbflossenmakrele **25**

Zucchini | Gurkenschauum | Limette | Walnuss

Unsere Empfehlung dazu **25**

Baeri-Kaviar vom sibirischen Stör 10g

Rindertatar **27**

Trüffel | Eigelbcreme | geschmorte Tomate | Kapern

Suppe

Bärlauchschaumsuppe **15**

Gebackenes Wachtelei

Spargelcremesuppe **16**

Gebeizter Steinbutt | Brioche | Limette | Speck



Zwischengerichte & Vegetarisches

Gegrillte Jakobsmuscheln 29

Safran-Vanille Risotto | Romanesco | Yuzuschaum

Bärlauchrisotto 25

Gegrillter weißer Spargel | Parmesan | Nussbutter

Bio Stunden-Ei 25

Trüffel | Zweierlei Kartoffel | Junger Spinat

Fisch

Störfilet von der Fischzucht Birnbaum 41

Blumenkohl | Chimichurri | Pinienkerne | Dijon Senf Sauce

Saiblingsfilet aus Epfenhausen 39

Kartoffel-Trüffel Tascherl | Spargel | Panko

Fleisch

Zweierlei vom Lamm 44

Karree & Wurst | Dauphine Kartoffeln | Artischockencreme

Kalb vom Gutshof Polting 43

Rücken | Bries | Bärlauchkruste | Kartoffel-Morchelragout | Brokkoli

Ochsenfilet 180g 40

Knochenmarkkruste | Schalottensauce

Unsere Empfehlung 125

Chateaubriand 450g & 4 Obsi Blue Garnelen für zwei Personen

Und das gibt's dazu

Getrüffeltes Kartoffelpüree 12

Bärlauchrisotto 8

Speckbohnen 7

Gegrilltes Spargelgemüse 9

Barolo Jus 6

Sauce Bernaise 5



Dessert

Mousse von Passionsfrucht und Mango

17

Kokos-Yuzu-Eis | Joghurt-Sponge | Limette

Rhabarber & Erdnuss

16

Rhabarbersorbet | Erdnusscreme | Himbeergel

Käse vom Tölzer Kasladen

18

Leitzachtaler Bio-Ziegenkäse | Hubaner Uralt | Bleu d’Auvergne | Epoisse
Schwarze Walnuss | Aprikosensenf

Hausgemachte Sorbet-Variation

12

Drei Sorten nach Verfügbarkeit | Marinierte frische Beeren

Unsere Lieferanten

Wir beziehen unseren Käse vom Tölzer Kasladen, der seit 1972 ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität verwendet, um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollendung reifen zu lassen.

Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen, die aus sorgsam ausgewählten

Hof- und Dorfkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern stammen, mit denen der Tölzer Kasladen teils schon seit seiner Gründung zusammenarbeitet.

Die Hofbräuhaus-Kunstmühle ist ein Familienunternehmen, welches sich bei allem Tun und Handeln an ökologischer und sozialer Verantwortung orientiert und mit möglichst regionalen Rohstoffen für umweltbewusste, genussvolle und gesunde Lebensmittel steht.

In der Hofbräuhaus Kunstmühle laufen Maschinen aus allen Epochen der letzten 100 Jahre wie in einem Orchester zusammen. Insbesondere die ältesten Maschinen gehören hierbei zu den langlebigsten in der letzten Mühle Münchens.

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.

Wir möchten Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können. In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.

