

Menü **Menu**

Pfifferlingssalat

Wilder Kräutersalat / Ziegenkäseeis / Aprikose /
Herrmannsdorfer Knochenschinken / Niedertemperatur gegartes Ei

Salad of chanterelles

Wild salad of herbs / ice cream of goat cheese / apricot
Bone ham from Herrmannsdorfer / sous vide cooked egg

* * *

Erbsen-Minzschaumsuppe

Junge Erbsen / Kopfsalat / geräucherte Paprika

Foam soup of mint and peas

Seasonal peas / lettuce / smoked pepper bell

* * *

In Mandelmilch gebratener Zander

Kartoffel-Morchelragout / grüner Spargel /
Schalotten-Rieslingschaum

Pikeperch fried in almond milk

Potato-morel-ragout / green asparagus / shallot-Riesling foam

* * *

Pfistermühlen Joghurette

Erdbeeren / Schokolade / Joghurt

Pfistermühle Joghurette

Strawberries / chocolate / yoghurt

65,00 €

Vorspeisen

Starters

Pfifferlingssalat

15,50 €

Wilder Kräutersalat / Ziegenkäseis / Aprikose

Herrmannsdorfer Knochenschinken / Niedertemperatur gegartes Ei

4/8/9/19

Salad of chanterelles

Wild salad of herbs / ice cream of goat cheese / apricot

Bone ham from Herrmannsdorfer / sous vide cooked egg

Karotte mal anders

12,50 €

Püree / Sous Vide / Erde / Eis / Kokosstaub / Affilakresse

1a/2a/2c/8

Carrots just a little different

Mash / sous vide / ground / ice cream / dust of coconut / Affila cress

In Sesam marinierter Gelbflossen-Thunfisch

19,00 €

Avocado / Limonen-Gel / heimische Wildkräuter / marinierter Radi

2a/5/7/19

With sesame marinated yellow fin tuna

Avocado / jelly of lime / wild herbs / marinated radis

Vierländer Tomaten vom Viktualien Markt

13,50 €

Cremiger Burrata / Rucola / gepickelten Schalotten

Balsamico Kirschen / Minze / Limonen öl

4/8/10/19

Tomatoes from the Viktualien Market of four different countries

Creamy burrata / ice cream / rucola / pickled shallots

Balsamic cherries / mint / lime oil

Suppen

Soups

Rinder-Konsommée

12,50 €

Ochschwanzravioli / Wurzelgemüse / Petersilie

1a/3/4/8/9/19

Consommé of beef

Oxtail ravioli / root vegetables / parsley

Melonen-Krustentierkaltschale

13,50 €

Bayrischer Flusskrebs / Basilikum

3/8/19

Cold soup of melon and local crawfish

Bavarian crawfish / basil

Erbsen-Minzschaumsuppe

10,50 €

Junge Erbsen / Kopfsalat / geräucherte Paprika

1a/8/9/19

Foam soup of mint and peas

Seasonal peas / lettuce / smoked pepper bell

Vegetarisch

Vegetarian

Frische Pfifferlinge

16,50 €

Schnittlauchrahm / gebratene Semmelschnitte

1a/1c/4/8/9/19

Fresh chanterelles

Cream of gardens leek / pan fried slice of bread dumplings

Pfifferlings-Frischkäseravioli

18,50 €

Wildkräuter / Brezn Croutons / Schaum vom Bavaria Blue

1a/3/4/8/9/19

Ravioli with chanterelles and cream cheese

Wild herbs / pretzel croutons / foam of Bavaria Blue cheese

Fischgerichte

Fish

Sous-Vide gegarter Waller aus der Donau

26,50 €

Kerbelrisotto / junges Gemüse / weißer Tomatenschaum

1a/5/8/9/19

Sous vide cooked sheatfish

Chervil risotto / seasonal vegetables / white tomato foam

In Mandelmilch gebratener Zander

31,00 €

Kartoffel-Morchelragout / grüner Spargel /

Schalotten-Rieslingschaum

1a/5/8/9/19

Pikeperch fried in almond milk

Potato-morel-ragout / green asparagus / shallot-Riesling foam

Fleischspezialitäten aus der Region

Regional meat specialties

Ochsenfilet aus dem Allgäu mit einer Knochenmark Kruste 180 g

25,00 €

Schalotten-sauce

1a/4/8/19

Filet of Ox from the "Allgäu" with marrow crust 180 g

Sauce of shallots

Und des gibt's dazua

Side dishes of your choice

Gebratene Pfifferlinge ⁸

5,50 €

Grilled chanterelles

Rosmarinkartoffeln ⁸

4,50 €

Rosemary potatoes

Kartoffelgratin ⁸

4,50 €

Potatoes au gratin

In Schalottenbutter gebratene Kalbsleber

26,00 €

Kartoffelpüree / glasierte Äpfel / Kräuterjus / Röstzwiebeln

1a/8/9/19

In shallot-butter pan fried liver of veal

Mashed potatoes / glazed apples / jus of herbs / roasted onions

Sous-Vide gegarter Lammrücken vom Gutshof Polting

31,00 €

Süßholzkruste / Lammwurst / sautierte Mangold /

lauwarmes Maisbrot

1a/4/8/9/19

Sous vide cooked rack of lamb from Polting

Crust of licorice / sausage of lamb / sautéed mangold /

Warm corn bread

Sous-Vide gegarte Kalbszunge

25,50 €

Kartoffel-Kräuter-creme / Bohnencassoulet / Portwein Sauce

1a/8/9/10/19

Sous vide cooked veal tongue

Cream of potato and herbs / stew of beans / port wine sauce

Geschmortes Rindsbackerl

26,00 €

Knollensellerie / Rahmwirsing / Rotwein Sauce

1a/8/9/10/19

Braised beef cheek

Celery root / creamy-savoy cabbage / red wine sauce

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Übersicht über die Zusatzstoffe und Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten:

1a) Glutenhaltig Weizen	1b) Glutenhaltig Roggen	1c) Glutenhaltig Gerste
2a) Schalenfr. Mandel	2b) Schalenfr. Haselnuss	2c) Schalenfr. Walnüsse
3) mit Schalentiere	4) mit Eiern	5) mit Fisch
6) mit Erdnüsse	7) mit Soja	8) mit Laktose
9) mit Sellerie	10) mit Senf	11) mit Sesam
12) mit Konservierungsstoffe	13) Lupine	14) mit Weichtiere
15) mit Farbstoff	16) mit Geschmacksverstärker	17) geschwefelt
18) mit Phosphat	19) mit Alkohol	20) mit Antioxidationsmittel
21) mit Nitrat	22) mit Süßungsmittel	23) koffeinhaltig
24) chininhaltig	25) Pistazien	

Dear guests,

if you suffer from food allergies or intolerances, please notify
our service staff.

Additives and food allergies or intolerances:

1a) contains wheat	1b) contains rye	1c) contains barley
1d) contains oats	1e) contains spelt	1f) contains kamut
1f) contains hybrids of product	2a) contains almonds	2b) contains hazelnut
2c) contains walnut	2d) contains cashew	2e) contains pecan
3) contains shellfish	4) contains eggs	5) contains fish
6) contains peanuts	7) contains soy	8) contains lactose
9) contains celery	10) contains mustard	11) contains sesame
12) contains preservatives	13) contains lupin	14) contains molluskan
15) contains artificial coloring	16) contains flavor enhancer	17) sulfurized
18) contains phosphate	19) contains alcohol	20) contains antioxidant
21) contains nitrate	22) contains sweetener	23) contains caffeine
24) contains chinine	25) pistachio	