

# Abendkarte im Juli

Refresher: Bio-Kirsche,- Träubler,- Erdbeer-Rhabarber,- Birne, Ingwer-Limette mit Crushed Ice und Minze oder Limone 5,90

Abendmenü von Dominik / Jürgen / Justin

Weidener Fischeintopf Fischfilets / Gambaretti / kleines Gemüse /  
Tomatenfond 7,50

Geschmorte Haxe vom Salzwiesenlamm aus dem Holzofen  
mediterranes Grillgemüse / Balsam / Pesto / gefüllte Gnocchi 21,00

New York Cheesecake frische Beeren / hausgemachtes salziges Erdnuss-Eis  
8,00€

3-Gang-Menü 29,00

Veggi: hausgemachte gefüllte Pfifferlingsgnocchi  
frische Pfifferlinge / Pak Choi / Baby Leaf / Kirschtomaten  
gehobelter Parmesan 18,00

Getrüffelte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen  
Bio-Olivenöl / gehobelter Sommertrüffel / Parmesan 23,00

FischMarket des Tages Blattsalate / Fischfilets / Gambarettis /  
Limonenknoblauchöl / Kresse / Senf-Honig-Dip / hausgebackenes Brot 19,50

Zusätzlich mit einer Jakobsmuschel in der Schale 24,00

Pulled Pork vom Stunzachtaler Hofschwein

22h bei 51 Grad im Holzofen gegart / BBQ-Style / roter Weißkrautsalat  
Sour Cream / Sweet Potatoe CrissCuts 19,50

Gegrillte Tranche von der Goldmakrele Pak Choi / Grüner Spargel /  
Risotto nero / Pesto / gehobelter Parmesan 24,00

Weinempfehlung: Christine Pröstler Retsbacher Grauburgunder 2017

Am Gaumen wunderbar vollmundig, cremig, ausbalanciert, mineralisch, nachhaltig  
Probierglas 0,1 4,50 0,2l 8,00 / Flasche 0,75 27,00