

Menü

Gruß aus der Küche

Steckerlfisch-Brikett

Snack

Tatar vom Rinderfilet, Miso, fermentierte Tomate, Eiszapfen

Brotgang

Natursauerteigbrot, Handgeschöpfte Steinpilz-Nußbutter,
Walnußblätter Öl

Menü

Dry Aged Stör, Karotte, Sanddorn, Zitrus

Lachsforelle, Chimichurri, Schorizzo, Aubergine, Mandel

Saibling, Spinat, Frühlingslauch, Wermut

Zucchini, dicke Bohne, Morchel, Kimchi

Rinderherz, grüne Bohne, Tropea Zwiebel, Chili, Sauerrahm

Rücken vom Almschwein, Gurke, Sauerrahm, Kartoffel, Tomate

Erdbeere, Topfen, Brie, Isop

Wachauer Marille, Kräuter der Provence, Jersey-Joghurt

Petit Four

Kaffee, gebrannte Mandel, Hefegarum

Original Beans Schokolade, bayrische Banane, Sig, Petersilie

„Eine kleine Schweinerei“

Selbstgemachtes vom Wollschwein

6 Gänge 125 €

8 Gänge 145 €

6 Gänge ohne Lachsforelle und Erdbeer Dessert

Getränkebegleitung mit oder Ohne Alkohol

6 Gänge 60 € / 54 €

8 Gänge 80€ / 72 €

Manuelis Speisekarte

„a la Carte Restaurant“

Vorspeise

Lauchcremsuppe, Obermoser Bergkäs, Bärlauch,	6,90 €
Knödlsalat, getrocknete Tomate, Fenchelsalami, Mangold, Zwiebel	10,80 €
„Bayrische Bruschetta“ Geröstetes Dinkelsauerteig-Brot, Tomate, Sauerkraut, Almschwein-Speck, Basilikum	12,50 €

Hauptgerichte

Geschmorte Hasenkeule, Pastinake, Weiße Polenta, Frühlingslauch	22,80 €
Handgemachte Pasta, Wildfangkarpfen, Fenchel, Lorbeer	19,50 € Klein 16,50 €
Lammbratwurst im Pita Brot, Tzatziki, Saure Zwiebel, Kapuziner Kresse	21,50 €
Empanadas(3Stk.) mit Hackfleisch-Linsenfüllung, Mangold-Chimichurri und Chili-Käse-Dip Zusätzliches Empanada pro Stück	17,90 € Stk 4,50 €
Für unsere Vegetarier: Rote Beete Tortellini, Zwiebel, Frühlingslauch	18,90 € Klein 16,90 €

Dessert

„Nougat Salvato“

Haselnuss-Schoko Eis aus fränkischer Haselnuss und Original Beans Schokolade, Amate Kaffee, Cookie	10,50 €
--	---------

Moi was anders (ca 20 min)

Sfogliatelle gefüllt mit Kürbiskern-Nougat-Creme und Erdbeer-Sauerrahm-Eis	11,50 €
---	---------