



MANUELIS



Restaurant

MANUELIS

Feinschmeckermenü

Mongdratzal

Hendl, Graupen, Tropenhaus-Chutney

Sauerteigbrot vom Bäcker König, Rohmilchbutter, Radiserlblätter Öl

Menü

Lachsforelle, Sauerrahm, Kümmel, Paprika, Hopfen, Radiserl

Asiatische Rinderbrühe, Dumpling, Sesamkraut

Tagliatelle, Chiemgauer Morcheln, Liebstöckl, Aschekäse

Spargel, Radieschen, Buchweizen

Onsen Ei, Spinat, Kartoffel, Zwiebel, fermentierte Pilze

Mumifizierte Rinderhüfte, Karotte, Kimchi, Sauerrahm

Wildfang Zander vom Simmsee, Wollschwein-Chorizzo,
Gnocchi, Meirübchen

„Falsche Kokosnuss“
Topinambur, Schokolade, Papaya,

Rahmtopfen von der Jerseymilch, Gartenkräuter, Marillenkern

Kleines Betthupferl

5 Gang 89 €

7 Gang 109 €

9 Gang 129 €

Getränkebegleitung mit oder Ohne Alkohol

5 Gänge 30 € / 40 €

7 Gänge 42 € / 54 €

9 Gänge 54 € / 67 €

all unsere Menüs sind auf Vorbestellung auch Vegetarisch erhältlich

MANUELIS

Kleinschmecker Menü

Mongdratzal

Hendl, Graupen, Tropenhaus-Chutney

Vorspeise

Lachsforelle, Sauerrahm, Kümmel, Paprika, Hopfen, Radiserl

Oder

Asiatische Rinderbrühe, Dumpling, Sesamkraut

Hauptgang

Reh, Spargelvariation, Bärlauch,

oder

Saiblingsfilet, Spitat, Zwiebel, Kartoffel, fermentierte Pilze

oder

Tagliatelle, Chiemgauer Morcheln, Liebstöckl, Aschekäse

Dessert

„Falsche Kokosnuss“
Topinambur, Schokolade, Papaya,

49 €