

Zuhause schmeckt's am besten?

Die Verwurzelung mit den Zutaten der eigenen Heimat kennt jeder, der schon mal länger von zuhause weg war. Unsere Küche macht sich diese Sehnsucht zur ambitionierten Aufgabe und begibt sich auf eine Reise ins Münchner Umland. Wer hat das beste Fleisch und wer zieht das aromatischste Gemüse? Weil wir in unserer Küche alles selbst machen, schmeckt es wahrscheinlich sogar noch ein bisschen besser als zuhause.



KLEIN

Die deutsche und nicht zuletzt die bayrische Küche ist vor allem für ihre überladenen Portionen bekannt. Das muss nicht so sein. Die folgenden Speisen eignen sich perfekt zum Teilen mit den Liebsten, als einzelne Vorspeisen oder zur individuellen Zusammenstellung eines Gänge-Menüs.



Risotto

Risotto mit frischem Gemüse aus der Münchner Markthalle.

Klein 8,- / Groß 15,-

Trüffel-Tagliolini

Handgemachte Tagliolini von der Pastamanufaktur La Pastateca aus Schwabing mit selbst gemachter Trüffelbutter und frischem Herbsttrüffel. Die Raffinesse der Italienischen Küche kommt mit der Qualität ihrer Zutaten.

Klein – 9,- / Groß – 16,5



Französische Barbarie-Entenbrust kurzgebraten

Dazu Bunte Beete und Rote Beete Püree aus der Kleingärtnerei

Johannes Schwarz bei München.

Klein 8,- / Groß 15,-

Butternut-Boom

Im Sud geköcheltes Carpaccio, Relish, Kerne und Öl vom Butternutkürbis.

Drunter Sauerrahm-Creme und Drüber Kresse & Pangrattato.

7,5



Herbstliche Lachsforelle

Kross-gebrannte Lachsforelle von der Starnberger Aumühle
in orange leuchtender Kürbissuppe.

8,5

Sanft gegarter Saibling

Sous vide gegarter Saibling von der Aumühle.
Darunter sämig-orange Karottencreme, Kresse aus dem Garten
von Johannes Schwarz, knusprige Karottenchips und
eine zartglänzende Ummantelung aus Teriyaki Sauce.

8,-



Ochsenbäckchen Sous-Vide

Ochsenbäckchen werden unterschätzt:

Ihre feine Marmorierung macht sie so zart wie Kobe-Rind,
vorausgesetzt man gart sie lang & langsam.

Unsere sous-vide Bäckchen kommen mit sämiger Selleriecreme, dunkler Jus,
knuspriger Polenta, Kresse & Crème fraîche.

8,5



GROSS

Rinderfilet

Auf der Zunge schmelzendes Rinderfilet
vom Ösi-Landmetzger Graf in krasser Trüffel-Jus.

Dazu handgemachte Gnocchi, Herbstpilze und ein sattgrüner Feldsalat.

Pro Person: 200g – 24,5

Für 2 Personen: 400g Stück – 49,-



King Kross

Krosser Starnberger Saibling mit samtweißer Blumenkohlcreme,
spritzigem Boskoop Apfel und Sellerie-Vermicelli..

17,5

Cheesy Autumn

Bunte Blätter: Pflücksalat von Wald & Wiese.
Obendrauf Ziegenkäse + Süßkartoffel vom Grill, Bunte Beete
und eingekochte Apfel-Cubes.

15,5



FINALE

Choco-Loco

Munchie Schoko-Brownie mit Schokosauce
und hausgemachtem Himbeersorbet.

7,5

Urlaub auf der Alm

Hausgemachter Knödel aus österreichischem Topfen
mit Bratapfelkompott.

7,5

Unsere Produzenten:

Fleisch von der Landmetzgerei Franz Graf aus Münderfing in Österreich / Fisch von der
Fischzucht Aumühle in Starnberg / Kresse und bunte Beete von Johannes Schwarz aus
Johanneskirchen / Saisonales Gemüse von Kleinbauern
aus der Münchner Großmarkthalle

Liebe Gäste, auf Wunsch erhalten Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen.
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.