# **GEMÜSE**

# **VORSPEISEN**

*Solo* ∘— *6.*– *Trio* ∘— 14,–

## Bete-Muttabal

Dip aus gerösteter Bete, Tahini, Zitrone

Ofenkürbis .. in Saor"

Venezianische Essigmarinade, Pinienkerne

## Fermentiertes Gemüse

Kimchi-artiges Saisongemüse, leicht scharf

Focaccia \*\*

100% Dinkel-Sauerteig, Zwiebeln

Dip aus Forellenkaviar, Sauerteigbrot, Zitrone, Olivenöl

# **HERBSTSALATE**

Gemischter Saisonsalat mit Dijon-Vinaigrette  $klein \circ -6.5 / gro\beta \circ -10,-$ 

Kleiner Endiviensalat

*◦* — *3*,*5* 

### Kichererbsensalat

Gebackene Bete, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Radicchio, Sumach, Sesam mit extra Schafskäse ∘ — 12,5 (\

## Sellerie-,, Sauerbraten "

Eingelegter & geschmorter Sellerie, Rotweinsoße, Blaukraut, Kartoffelknödel ·**—** 18.–

wahlweise mit Butterspätzle

(10880 - 20,-

## Verbrannter Kohl

Wirsing, Tahini, Granatapfelsalsa, Kartoffeln vom Blech, geröstete Kichererbsen ° — 15.–

mit extra mariniertem Schafskäse

(\) ∘ — 17.5

# Koreanische Mais-,, Rippchen"

Gebackene Maiskolben und Kissinger Tofu, süßscharfe Marinade mit Tamari & Gochujang, hausgemachtes Kimchi, Jasminreis, Sesam

·— 18,—

# **FLEISCH & FISCH**

### Saure Linsen mit Spätzle und Saitenwürschtle

Ein Paar Wienerle vom Metzger Ottillinger, Dinkelspätzle, Linsengemüse, Essig 018600 - 15,-

### Koreanische Rippchen

Geschmorte Schweinerippchen, süßscharfe Marinade mit Tamari & Gochujang, hausgemachtes Kimchi, Jasminreis, Sesam

**○** • **−** 19.−

#### Sauerbraten vom Rind

Eingelegtes, geschmortes Rind aus dem Wittelsbacher Land, Rotweinsoße, Blaukraut, Kartoffelknödel

**○** • **−** 24,−

wahlweise mit Butterspätzle

@(\\\$6 - 26,-

## Saibling

Gebratenes Saiblingsfilet, Rahmwirsing mit Miso, Kartoffeln vom Blech  $\bar{\square} \otimes \circ -23,-$ 

- Wechselnde Gerichte auf unserer Tageskarte -

# **TEIG**

# Kässpatz'n

Ñ\\ \$\ 100\% Bio-Dinkel, Bergkäse, Zwiebel, kleiner Endiviensalat *◦* **—** 16.–

#### Ouiche

Geschmorte Zwiebeln, Sauerrahm, Mürbteig aus Bio-Dinkel, Saisonsalat – dazu empfehlen wir 0,2 l Federweißer ·— 17.—

## Saure Linsen mit Spätzle

Ū⊚ Spätzle aus 100% Bio-Dinkel, Linsengemüse, Essig *◦* **—** 12,− **¾** statt Spätzle mit Pasta ·— 10,-

# SÜSSES

#### *Tiramisu*

Nascarpone, Dinkel-Biskuit, Grappa, Espresso °<del>-</del> 8.-

### Mousse au Chocolat

Zartbitterschokolade, Aquafaba, Meersalz ∘**—** 7,–

# Kaiserschmarr 'n

100% Bio-Dinkel, hausgemachtes Apfelmus Ū⊚\$ – mit oder ohne Rumrosinen – °**—** 9.–

### Affogato al Caffè

*Natuccini Vanilleeis vom Augsburger Genusskistle, Espresso, Cantuccini* °**—** 6,-