

Saisonal & Regional

Vorspeise

Duett vom Hirtenkäsekuchen mit Pecorino Boden und Creme Brûlée von der Roten Beete mit Heidelbeerschmand 12,80 EUR

Suppen

★ Münchner Kalbsleberspätzlesuppe mit Schnittlauch 7,00 EUR

☆ Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen 7,50 EUR

Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Apfelstücken und gerösteten Kürbiskernen 8,50 EUR

Hauptgerichte

Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und buntem gemischten Salat 14,80 EUR

★ Spaghetti mit Ragù alla Bolognese, geriebenem Büffelparmesan und buntem gemischten Salat 16,50 EUR

☆ Peter&Wolff Burger, gegrilltes Rinderhacksteak (200g), mit Brikäse, gebratenen Speckscheiben, knackigen Salatherzen und Preiselbeeren, dazu Süßkartoffel Pommes frites 18,50 EUR

☆ Steakhüfte vom Bayerischen Jungrind, 40 Stunden schonend gegart, in kräftiger Madeirasauce, mit buntem Marktgemüse und gebratenen Breznknödelscheiben 18,50 EUR

Rescher Bayerischer Entenbraten mit Beifußsauce, karamellisiertem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 23,50 EUR

Tranche vom Norwegischen Lachsfilet, auf gebratener Thymianpolenta, mit Vanille-Kirschtomaten Bruschetta und Petersilienkartoffeln 26,90 EUR

★ Kalbsfilet, rosa gebraten, auf Morchelrahmsauce mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgnocchi 34,50 EUR

Hirschrückensteak vom Jäger Zetterer aus Einsbach, Landkreis Dachau, auf Selleriepüree mit Portweinsauce und gebratenen Breznknödelscheiben 34,80 EUR

Fleisch der absoluten Spitzenklasse aus der Region Oberbayern

Schmecken Sie den Unterschied!

★ *Charolais-Kalb aus Muttertier- und Weidehaltung. Artgerecht mit Milch der Mutterkuh auf der saftigen Frühlingweide aufgezogen. Die Herde frisst ausschließlich Gras, im Hochwinter Heu. Keine Zufütterung von Getreide oder Silage. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier*

☆ *Charolais-Rind aus Muttertier- und Weidehaltung. Von Geburt an artgerecht aufgezogen, ohne Zufütterung von Getreide oder Silage. Im Winter nur Fütterung von Heu. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier.*