

## VORSPEISEN

CARPACCIO vom MAILBERGER REH mit Trüffel-Eierspeis‘	14
KRÄUTER-JOGHURT-TERRINE mit schwarzem Rettich & Kren	12
Roh marinierter THUNFISCH mit Yuzu, Sesam & Krabbenchip	13
Dreierlei Vorspeisen VARIATION Genusswirtschaft für 2 bis 3 Personen	22

## SUPPEN

RINDSSUPPE mit Frittaten oder Leberknödel	4
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Weißbrot & Käse überbacken	5.5
GANS'L EINMACHSUPPE mit Erdäpfelknödel	6

## HAUPTSPEISEN

KAMUT-RISOTTO mit Schwarzwurzeln & getrockneten Paradeiser	16
LACHSFORELLE „Holz & Stein“ mit Blattspinat & Rosmarinerdäpfel	18
Filet von der DORADE mit Rahmkohl & schwarzem Reis	19
MAILBERGER REHRAGOUT mit Semmelknödel, Rotkraut & Preiselbeeren	18
RINDSROULADE vom Seefelder Weinberggrind mit Kürbisgemüse & Erdäpfelpüree	18
„MÄNNERSCHNITTE“ mit Weißkraut, Dinkelblättertieg & Haselnüssen	17
Gebratene BRUST VOM MAILBERGER FASAN mit Polenta & gelber Rübe	19
STEAK zum Selberbraten am heißen Stein mit gemischtem Gemüse & Braterdäpfeln	HUFT pro 10 dag 11

## DESSERTS

Süßes von der SCHOKOLADE	9
GEWÜRZKAFFEE-PARFAIT mit Lebkuchen & Punschorbet	8
Hausgemachte EIS & SORBETS	pro Kugel 2.10
Ausgesuchte KÄSE	klein 11 / groß 15