

# Herbst-Winter-Karte

## Unsere Schmankerl vom Gutshof Polting aus Niederbayern

4 Stück gebratene Rehbratwürste  
auf geschmortem Belugalinsen-Ragout und Wiesenkräutern vom Keltenhof

14,90 €

\*\*\*

Hirschedelgulasch  
aus der Schulter geschnitten,  
mit Butterspätzle, Preiselbeer-Birne  
und hausgemachtem Apfelblaukraut <sup>A1,C,G</sup>

19,40 €

\*\*\*

Gegrillter Lammbauch (250g)  
auf buntem Wurzelgemüse  
(Petersilienwurzel, gelbe Karotten, blaue Zwiebeln und Grenaille Kartoffeln),  
dazu Naturjus <sup>G,L</sup>

22,50 €

\*\*\*

Lammfrikandeau (Unterschale vom Lamm 350g),  
sous-vide gegart und gegrillt,  
auf Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

32,00 €

(für 2 Personen)

\*\*\*

Frischfang Saibling, auf der Haut gebraten,  
mit Petersilienwurzelpüree und sautiertem Rosenkohl <sup>D,G</sup>

24,50 €

\*\*\*

Bayrische Bauernente vom Luggeder Hof  
mit hausgemachtem Apfelblaukraut,  
einem Kartoffelknödel und Entenjus<sup>L</sup>

¼ Portion Ente 16,80 €

½ Portion Ente 22,80 €

\*\*\*

Hausgemachter Kaiserschmarrn  
von frischen Eiern aus Freilandhaltung  
mit Rum-Rosinen und Mandelblättern  
dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster <sup>A1,C,G,H,Z4</sup>

10,80 €