



Herzlich willkommen!

In unserem Bio-Restaurant & Café resihuber verwenden wir ausschließlich Bio-Zutaten, die wir bei Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk beziehen.

Regional, saisonal & frisch

Unsere Küche orientiert sich an den Erntezeiten in unserer Region.

Wir lassen uns von den Jahreszeiten inspirieren und kochen mit Zutaten, die gerade Saison haben.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel gilt immer:

So nah wie möglich, so fern wie nötig.

Damit fördern wir nicht nur die regionale Wertschöpfungskette, sondern schaffen auch Perspektiven für eine bäuerliche Bio-Landwirtschaft in unserer Umgebung.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!



Abendkarte

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch den Abend führen.
Abgestimmt auf unsere aktuelle Abendkarte finden Sie hier unsere
Menü-Empfehlung.



Als Aperitif empfehlen wir

Serendipity 7,0
mit Prosecco, Calvados, Topaz Apfelsaft und Minze

Mondino Spritz 7,0
mit Prosecco, Mondino und Tonic Water^c



Menü-Empfehlung

Schwarzwurzel-Cremesuppe
mit Rote Bete Praline

Rinderlende »a la Modena« rosa gebraten
mit Pak Choi, Polentasoufflé
und Portwein-Schalottenbutter

Gewürz-Orangen Charlotte

41,0

Weinbegleitung

Silvaner Geißberg 0,1 l
Weingut Roth

Mongrana 0,1 l
Agricola Querciabella

Muscat de Rivesaltes 4 cl
Domaine Cazes

13,0



Alle Preise in € inkl. 19 % Mehrwertsteuer.
Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.
W - aus nachhaltigem Wildfang/Jagd. c - chininhaltig.
Alle Weine, Prosecco und Sekt enthalten Sulfite..

bio . restaurant . café



Vorspeisen

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Rote Bete Praline	6,0
Meerrettich-Rote Bete Terrine an pikantem Apfel-Chutney und Friséesalat mit Nussdressing	8,5
Gärtnersalat mit dunkler Aceto Balsamico-Vinaigrette, Sprossen, Kürbis-Pilz-Täschle und Radicchio-Pesto vegan	8,5
Gewürz-Lachsforelle mit Quittenragout und Chia-Nuss-Brotchip	11,0
Roulade vom Perlhuhn mit geschmortem Treviso Radicchio und Granatapfelvinaigrette	12,0

Hauptspeisen

Kartoffel-Kürbis Rösti mit Soja-Kräuter-Sauerrahm und Gemüsebouquet vegan	14,5
Hausgemachte Linguini mit Grünkohlpesto und Lardoschaum	15,0
Eintopf von heimischen Fischen mit Gemüse, Graupen und Safran	22,5
Geschmorte Lammschulter mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Rübchen	23,5
Rinderlende »a la Modena« rosa gebraten mit Pak Choi, Polentasoufflé und Portwein-Schalottenbutter	26,5



Nachspeisen

Grappa-Mousetörtchen mit Traubensalat	8,0
Gewürz-Orangen Charlotte	8,5
Schokoladentarte mit Pflaumensorbet vegan	9,0

Zum Wein

Gemischte Oliven, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan <i>Linse-Curry, Kartoffel-Feldsalat und getrocknete Tomate-Hummus.</i>	6,5
Gemischte Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten mit eingelegtem Gemüse und kleiner Brotauswahl	14,5
Brotauswahl <i>Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.</i>	3,5