



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
Menu-Empfehlung.



Menu-Empfehlung

Schnittsalat | Urgetreide |
Gemüse, eingelegt und fermentiert | **vegan**

Involtini von der Rinderhüfte |
Aubergine | Oxsenherztomate |
gebratene Polenta

Alztaler Heumilch-Topfenknödel |
Marillenröster | Haselnussbrösel

39,5

Weinbegleitung

Silvaner Gutswein 0,1 l
Weingut Roth

Lagnusa 0,1 l
Feudo Montoni

Muscat de Rivesaltes 4 cl
Domaine Cazes

12,4





Vorspeisen

- Schnittsalat | Urgetreide | Gemüse, eingelegt und fermentiert | **vegan** 7,0
Das Urgetreide – Einkorn, Emmer, Oberkulmer Rotkorn, Waldstaudenroggen und Purpur-Weizen – wächst auf Tagwerk-Betrieben in der Region um Dorfen.
- Dreierlei vom Blumenkohl | Tomatenrelish | Brotchip 8,0
Panna Cotta, Couscous und geröstet.
- Lachsforelle in The Duke Munich Dry Gin gebeizt |
marinierte Gurke | Wacholder-Crème fraîche 8,5
Die Forelle stammt von der Fischzucht Baumgartner in Haag, Joppenpoint.
- Gebratener Pfirsich | Serrano Schinken | Mozzarella di Bufala Campana DOP |
Corbiolo Olivenöl von La Spinosa 9,5

Hauptspeisen

- Sautierter Mangold | Panisse | Kräutervinaigrette | **vegan** 10,0
Panisse ist eine südfranzösische Spezialität aus Kichererbsenmehl, gebraten in Olivenöl.
- Hausgemachte Kräutertagliatelle | Zucchini | Kirschtomate |
Manchego DOP | Sonnenblumenkerne 12,0
- Gebratenes Chiemsee-Renkenfilet^w | Roggenbrotkruste |
Dillkartoffeln | Fenchel | Alztaler Sauerrahm 19,0
Die Renken fischt Familie Lex von der Fraueninsel nach alter Tradition im Chiemsee.
- Involtini von der Rinderhüfte | Aubergine | Ochsenherztomate |
gebratene Polenta 24,0
Wir füllen die Involtino mit frischen Kräutern und milden Zwiebeln.
- Hühnerbrust mit Lardo und Salbei | Zitronen-Bohnen-Risotto |
bunte Karotten 24,0
Das Huhn bekommen wir von Chiemgauer Naturfleisch aus Trostberg, der Lardo stammt von der Macelleria Savigni aus der Toskana. Amadé Billesberger versorgt uns mit bunten Karotten.



Nachspeisen

Mandelmilch-Panna Cotta weiße Schokolade marinierte Beeren vegan	6,5
Zitronen-Mascarpone-Tarte Blaubeersorbet Himbeermeringue	8,0
Alztaler Heumilch-Topfenknödel Marillenröster Haselnussbrösel	8,5

Zum Wein

Gemischte Oliven Brotauswahl vegan	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche Brotauswahl vegan Ratatouille-Couscous Paprika-Sonnenblumenkerne Tomate-Ingwer	6,5
Gemischte Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten eingelegtes Gemüse Brotauswahl	14,5
Brotauswahl <i>Das Brot liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald.</i>	3,5