



## **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. Lassen Sie es sich schmecken!



## Menu-Empfehlung

Spinatsalat | gebratener Rhabarber |  
Alztaler Heumilch-Hüttenkäse |  
Holundervinaigrette

Rücken vom Alpenlamm rosa gebraten |  
Bärlauchkruste | Lammglace  
Bundmöhre | Karottenocke |  
Karottengrünpesto

Schokoladentarte 70% |  
Haselnuss-Nougatparfait |  
Himbeermark

39,0

## Weinbegleitung

Rivaner 0,1 l  
*Weingut Roth*

Riesling 0,1 l  
*Dr. Bürklin-Wolf*

Muscat de Rivesaltes 4 cl  
*Domaine Cazes*

12,4





## Vorspeisen

Gebratene Frühlingszwiebeln   Schafjoghurt   Paprika-Chili-Creme	6,5
Getreidesalat   Frühlingsgemüse   Buchweizenpopcorn   <b>vegan</b> <i>Einkorn, Emmer, Oberkulmer Rotkorn, Waldstaudenroggen, Purpur-Weizen, alle Getreidesorten werden auf regionalen Tagwerk-Betrieben angebaut.</i>	7,0
Spinatsalat   gebratener Rhabarber   Alztaler Heumilch-Hüttenkäse   Holundervinaigrette	7,0
Tartar von der Lachsforelle   Kartoffel-Bärlauch-Rösti   eingelegte Radieschen   Radieschenblattpesto <i>Die Forelle stammt von der Fischzucht Baumgartner in Haag, Joppenpoint.</i>	7,5
Salat vom grünen Spargel   rosa gebratener Alpenrind-Tafelspitz   Kerbel-Crème fraîche <i>Das Alpenrind beziehen wir von der Bio-Metzgerei Juffinger in Thiersee, Österreich.</i>	7,5

## Hauptspeisen

Sautierte Bittersalate   Panisse   Kräutervinaigrette   <b>vegan</b> <i>Panisse ist eine südfranzösische Spezialität aus Kichererbsenmehl, gebraten in Olivenöl.</i>	10,0
Hausgemachte Kräutertagliatelle   Spargelragout   Rahm	12,0
Gebratenes Chiemsee-Renkenfilet <sup>W</sup>   Kohlrabi mit Rosa Pfeffer   Kartoffel-Kräuter-Püree   Weißbierschaum <i>Die Renken fischt Familie Lex von der Fraueninsel nach alter Tradition im Chiemsee.</i>	18,0
Spargel   Hühnerbrust mit Kräutern und Lardo   Petersilienkartoffeln   Corbiolo Olivenöl von La Spinosa   Zitrone	22,0
Rücken vom Alpenlamm rosa gebraten   Bärlauchkruste   Lammglace Bundmöhre   Karottenocke   Karottengrünpesto <i>Die Alpenlamm der Bio-Metzgerei Juffinger verbringen den Sommer auf Bergweiden im österreichischen Tirol.</i>	24,0



## Nachspeisen

Rhabarber-Kokos-Crumble   Erdbeer-Minz-Sorbet   <b>vegan</b>	7,0
Heumilch-Topfen-Mousse mit Wald & Blütenhonig vom Bienenhof Pausch   Rhabarber-Ragout   bayerische Blütenpollen	7,5
Schokoladentarte 70%   Haselnuss-Nougatparfait   Himbeermark <i>Die Kuvertüre sowie das Nougat stammen von Zotter aus der Steiermark. Zotter kauft den Kakao direkt in den Herkunftsländern ein. Das garantiert beste Qualität und faire Preise.</i>	8,0

## Zum Wein

Gemischte Oliven   Brotauswahl   <b>vegan</b>	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche   Brotauswahl   <b>vegan</b> Rote Linsen-Paprika   Grünkern-Karotte   Sonnenblumenkern-Rucola	6,5
Italienische Wurst-Spezialitäten von unseren Bio-Metzgern   Fenchelsalami Cinta Senese   Salsiccia   Lardo Stagionato   Coppa   eingelegtes Gemüse   Brotauswahl	12,0
Spezialitäten unserer Bio-Käsereien   Via Mala   Blue Stilton   Taleggio   Jersey Brie   Pecorino Stagionato   Feigensenf   Brotauswahl	12,0
Gemischte Auswahl unserer Wurst- und Käsespezialitäten   eingelegtes Gemüse   Brotauswahl	14,5
Brotauswahl <i>Das Brot backen wir selber oder liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald täglich frisch.</i>	3,5