



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

Ziegenkäsemousse im Pumpernickelmantel
mit Kürbis-Physalis-Chutney

Lammkeule mit geschmortem Filderkraut
und Rosmarinkartoffeln

Gebackenes Kürbistörtchen mit hausgemachtem
Bourbonvanille-Mandel-Eis | **vegan**

40,0

Weinbegleitung

Kapellenberg
Grüner Veltliner 0,1 l
Fidesser

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

Cremige Schwarzwurzel-Suppe mit Schwarzwurzelflan	6,0
Gärtnersalat mit dunkler Aceto Balsamico-Vinaigrette, eingelegten Schalotten und geröstetem Mandel-Tofu vegan	8,5
Ziegenkäsemousse im Pumpernickelmantel mit Kürbis-Physalischutney	8,5
Leicht geräucherte Lachsforelle mit Cranberry-Meerrettich-Gelee und Feldsalat <i>Die Forelle stammt von der Fischzucht Baumgartner in Haag, Joppenpoint.</i>	9,5
Rindertatar mit Salatbouquet und geröstetem Rosmarinbrot <i>Das Rindfleisch bekommen wir von Chiemgauer Naturfleisch aus Trostberg.</i>	11,0

Hauptspeisen

Hausgemachte Tagliatelle mit Kürbis und Postelein	13,5
Rote Bete Gulasch mit Grünkohlknödel und Cashew-Sauerrahm vegan	14,5
Filet von der Lachsforelle mit Schwarzwurzel und Linsengemüse	21,5
Lammkeule mit geschmortem Filderkraut und Rosmarinkartoffeln <i>Das Filderkraut wächst auf dem demeter-Betrieb Obergrashof bei Dachau.</i>	24,0
Coq au vin vom Chiemgauer Les Bleues-Gockel mit Lardo und Cornichons, dazu Kartoffelpüree und glasierte Steckerübe <i>Die Gockel der Zweinutzungsrasse »Les Bleues« werden auf dem Chiemgauhof Locking in Amerang von Florian Reiter aufgezogen.</i>	24,5



Nachspeisen

Gebackenes Kürbistörtchen mit hausgemachtem Bourbonvanille-Mandel-Eis vegan	7,5
Crème Caramel mit Quittensorbet	8,5
Maronencreme mit eingelegten Feigen und Rosmarin	8,5

Zum Wein

Gemischte Oliven, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan	5,5
Dreierlei hausgemachte Aufstriche, serviert mit kleiner Brotauswahl vegan <i>Pastinake-Chili, Grünkern-Rote Bete-Meerrettich und Thymian-Zitronen-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