



Slow Food®

NaturGenuss-Schmankerlmenü:

Chiemsee-Renkenmatjes mit Radierserl,
Kresseblätter und Gurken-Wasabi-Safterl_{D,G,F,M} (€ 14.50)
A Pfiff Tanner-Weisse aus dem Champagnerglas

Schaumsupperl von Topinambur
mit Spinatravioli_{A,C,G} (€ 7.00)
2017er Catarratto/Zibibbo Bio-NaturGenuss, Carmelo Vaccaro, Sizilien

Weierhaus Saiblingsfilet mit Hummersoße,
Frühlingsgmias und Kartoffel-Zitronenpürée_{A,D,G,L} (€ 24.509)
2016er Riesling Sprinzenberg Bio-NaturGenuss, Geyrhof, Kremstal

Topfenknödl in Nussbrösl
mit Holler-Zwetschgenkoch und Vanilleeis_{A,C,G,H} (€ 8.50)

oder:

Gereifter **Bergader Edelpilzkäse**
mit Feigensenf_{G,M} (€ 7.20)
2015er Riesling Spätlese, Kroiss, Burgenland

€ 41.00

Inkl. Bier/Weinbegleitung (0,1l je Gang) € 55.00

**Genießen Sie auch täglich unser
dreigängiges Mittagmenü für € 19.50!**
(Außer an Sonn- und Feiertagen)

Vegetarischer NaturGenuss:

Kartoffel-Bärlauchnocchi mit Morcheln
und bayerischem Spargel

_{A,C,G,L} € 14.50