

## Menü I

Duett von der Schweineleber  
vom Aunkofer Hofschwein  
auf Zwiebelkonfit und Preiselbeer-Passum  
(Passum: römische Rotweinreduktion)

Π Π Π

Rinderkraftbrühe  
mit Ei vom Gut Priller und Pecorino-Käse

Π Π Π

Schmankerl vom Huhn vom Hof Stauss,  
in bayrischem Wiesenheu  
nach römischer Art mariniert,  
im Gemüsenest serviert

Π Π Π

Schokoladen-Profiterol  
mit Pistazieneis

## Menü II

Mousse vom Erdinger Karpfen  
auf weißem Kraut  
an Liebstöckel-Vinaigrette

Π Π Π

„Crusta Nova“ White Tiger Gamba  
im römischen Erbsencremesüppchen

Π Π Π

Gebratene Erdinger Forelle  
an Lauch, Rote Bete  
und Passum  
(Passum: Römische Rotweinreduktion)

Π Π Π

Dunkelbier-Tiramisu  
mit Apfel-Semi-Fredo

## Menü III

Huldigung an die Kartoffel (vegetarisch)

Eingelegte Champignons  
mit Kartoffel-Rote Bete Röllchen

Π Π Π

Getrüffeltes Kartoffel-Schwarzwurzel  
Cremesüppchen

Π Π Π

Kartoffel Gnocchi auf Kürbis-Möhren Spiegel  
und karamellisierten Apfelspalten

Π Π Π

Schokoladen-Vesuv aus Kartoffelmehl,  
dazu Pistazieneis

## Menü IV

Schweinekopf in Aspik, neu interpretiert,  
vom Hof Aunkofer,  
dazu eingelegtes Wintergemüse

Π Π Π

Rinderkraftbrühe  
mit zweierlei Nocken

Π Π Π

Erdinger Saibling auf der Haut gebraten,  
Erbsenmousse und Topinambur

Π Π Π

Duett a la „Ossobuco“  
vom Hochlandrind der Familie Eichstetter  
und Mangalica-Schwein der Familie Gruber  
dazu Maronenmousse  
und Rotkohl-Wirsing Praline

Π Π Π

Rotweibuttereis  
auf Ziegenkäse Semi-Fredo

III Gang Menü - € 39,00 Weinbegleitung € 15,00 p. Person

IV Gang Menü - € 49,00 Weinbegleitung € 20,00 p. Person

V Gang Menü - € 69,00 Weinbegleitung € 25,00 p. Person

III Gang Menü ohne Vorspeise (1. oder 2. Gang)  
Weinbegleitung inkl. Energiewasser, still

Unser Brot wird nach alten Rezepten gebacken.

Der Großteil der Produkte in obigen Menüs kommt aus dem bayrischen Donaauraum und sind in BIO-Qualität.

Ihr Küchenchef