



Aperitif & Sprudel

„weißer Spritzer“ Silvanerschorle	0,25l	4,50
hausgemachte Holunder-Limettenschorle	0,30l	5,00
Martini Floreale -alkoholfrei- Eis Orange	0,30l	7,00
Moscow Mule Wodka Limette Ginger Beer	0,30l	8,00
Aperol Spritz	0,30l	8,00
Sherry trocken	0,05l	6,00
Hofmanns Haussekt f87 Sektkellerei Höfer	0,10l	8,00
Champagner Laurent Perrier „La Cuvée brut“	0,10l	14,00

Snacks zum Apéritif und Wein

Brotkorb „360° Laib“ Butter Dip -im Menü kostet das Brot nix-		6,00
Schinken von Basedahl „360° Laib“ Cornichons		12,00
6 Weinbergschnecken Bärlauchbutter „360°Laib“		12,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney Trauben „360° Laib“		16,00



Weinstubenmenü
inklusive „360° Laib“ | Butter und Dip

Lachsforellentatar | grüne Soße | Hüttenkäse | Kaviar

gebackener Kalbskopf | Spitzkraut | scharfe Mayo

Lamm vom Gutshof Polting
Hüfte und Haxe | Fregula Sarda | Fenchelsalat

Crème brûlée | Joghurteis

3-Gang Menü ohne Kalbskopf 54,00

4-Gang Menü 69,00

Weinbegleitung

3-Gang 25,00

4-Gang 32,00

Vorspeise

Brotkorb „360° Laib“, Butter, Dip -im Menü kostet das Brot nix-	6,00
Lachsforellentatar grüne Soße Hüttenkäse Kaviar	18,00
✓ Spargelcremesuppe Spargel Schnittlauchöl	9,00
✓ Salatschüssel Hausdressing Kerndl für 2 Personen	8,00 14,00

Zwischengang

gebackener Kalbskopf Spitzkraut scharfe Mayo	18,00
--	-------

Hauptsachen

Rhöner Lachsforellenfilet Spargelragout Erbse Morchel Kartoffelpüree	28,00
Zwiebelrostbraten Portweinjus Röstzwiebeln Butterspätzle	29,00
Lamm vom Gutshof Polting Hüfte und Haxe Fregula Sarda Fenchelsalat	36,00
✓ gebratener Weißer Spargel Nussbutter Burrata Sonnenblumenkerne Wildkräuter	24,00

Dessert

Topfenknödel Erdbeer-Rhabarber Mandel	12,00
Crème brûlée Joghurteis	12,00
„Absacker“ Majas Espresso Obstler Cassissorbet	10,00
Allgäuer Käse von der Kemptener Käserei „Jamei“ Chutney Trauben „360° Laib“	16,00