

Mittwochsmusik & Tapas-Menü am 1. Mai 2024 ab 18 Uhr

Gepickeltes Sonnenhausener Gemüse | Perlgraupensalat

Knusperteig | Eisbergsalat | Moosacher Saibling*
oder

Knusperteig | Eisbergsalat | Urkarotte

Gebratene Herrmannsdorfer Blutwurst | Apfel | Selleriecreme
oder

Geschmorter Spitzkohl | Apfel | Selleriecreme

Geeister Gemüse Shot | Bärlauch Espuma

Ochsenschwanzpraline | Haselnuss | Radieserlspinat | Wildkräuter
oder

Reispraline | Haselnuss | Radieserlspinat | Wildkräuter

Krautfleckerl | confierter Schweinebauch | Bayrischer Lack
oder

Krautfleckerl | geschmorte Petersilienwurzel | Gremolata

Geflämmtter Blauer Hubertus | Rotweibirne | Röstzwiebelkücherl

Hollerbuchtel | Erdbeerragout | Rhabarbersorbet

€ 49 pro Person

Eintritt in Höhe von € 14 bereits inklusive!



GUT SONNENHAUSEN
TAGEN, FEIERN UND GENIESSEN

Gemüse, Salate und Kräuter kommen in der Erntesaison direkt vom eigenen Feld frisch auf den Tisch. Brot und Fleisch beziehen wir zu einem Großteil aus den Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Alles in BIO – das ist eh klar. *Fische sind von der Bio-Zertifizierung ausgenommen, stammen jedoch aus umliegenden Gewässern des Voralpenlandes. Unsere Zertifizierung für Speisen, Getränke & Landwirtschaft: DE-ÖKO-006