



### Vorspeisen

#### **Birnbaum Bachforelle** 🍏

Bruchsaler Spargel, Wachtelei & Holunderblüte

€ 29

#### **Marinierte Gänseleber** 🍏

Crème brûlée, Rauchmandel, Erdbeere & Brioche

€ 31

#### **Ziegenfrischkäse vom Höchsten**

Mousse, eingelegte Radieschen, Erbsen & Roggenbrot

€ 25

### Zwischengänge

#### **Schaumsuppe von der Gartenkresse** 🍏

Taschenkreb, Stabmuschel & Fenchel

€ 28

#### **Offener Ravioli** 🍏

Pilze & Burrata

€ 32

#### **Label Rouge Lachs** 🍏

Blumenkohl, Graupen & Buttermilch

€ 32 / € 56

### Hauptgänge

#### **Allgäuer Reh** 🍏

Rücken, Ragout, Karotte & Mispeln

€ 58

#### **Bürgermeisterstück vom Rind**

Saubohnen, Bohnenkraut,  
schwarzer Knoblauch & Parmesan Krapfen

€ 58

#### **Knödel**

Spinat, Kräuterseitlinge & geräucherter Pilzschaum

€ 42

### Desserts

#### **Rhabarber** 🍏

Schmand, Buchweizen, Hafer & Ingwer

€ 17

#### **Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen**

Hausgemachtes Chutney & Früchtebrot

€ 16

Menü in 4 Gängen: € 119

Menü in 5 Gängen: € 139

Menü in 6 Gängen: € 159

Menü in 7 Gängen: € 179

Empfohlenes 7-Gang Menü von Küchenchef Kevin Leitner 🍏