



MAHLBUCH



SUPPEN, SALATE & VORSPEISEN

Consommé vom Biohendl aus Wonneberg Grießnocken WurzelPerlen	6,- €
KürbisKastaniensuppe MangoldBarbajuan Kartoffelschaum AlbaTrüffel Portulak	12,- €
Edermanns WinterSalat Klein	7,50 €
Groß Gewürzkürbis Pickles Balsamico-Champignons Französisches Dressing	12,- €
Marinierter Quellwasser Saibling aus Bad Reichenhall KartoffelWaffel Molke FichtenSprossen Beete vom BioMichi	16,- €
Edermanns Wildterrine „Revier Rückstetten“ Pastinakencrème QuittenChutney Gewürzbrot	14,- €



MAHLBUCH



HAUPTSPEISEN

Rosa Rehrücken „Jagderfolg Manfred Hauser“ 32,- €
ApfelBlaukraut | KastanienSchupfnudeln | BigaradeJus

Confierte Keule von der „ChallonEnte“ 28,- €
ApfelBlaukraut | Maronen | Kartoffelkrapfen

Sûpreme vom Wonneberger Biohendl 27,- €
Wurzelgemüse vom BioMichi | Sotto vom Chiemgauer Urgetreide | Madeira

T-Bonesteak vom Holzhauser Naturland Stier „600G“ für 2 Personen 58,- €
Bratkartoffeln | rote ZwiebelMarmelade | WurzelWerk

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 26,- €
Bratkartoffeln | Sardelle | Preiselbeeren



MAHLBUCH



AUS DER FISCHZUCHT BAD REICHENHALL

Saiblingsfilet „Confiert“ 25,- €

Petersilienwurzel | Quitte vom BioMichi | Praline vom schwarzen VollkornReis

Karpfen „Cannelloni“ 24,-€

Grünkohl vom BioMichi | Schwarzwurzel | Kumquat | Rauchfisch VinBlanc

VEGETARISCH

Sotto vom Chiemgauer Urgetreide 18,- €

Emmer | Dinkel | Einkorn | WurzelSalat

DinkelKartoffelWaffel 14,-€

VogerlSalat | Pastinakencrème | GewürzPickles

OnsenEi vom Biohof Meier in Ufering 22,-€

Grünkohl | KartoffelSchaum | AlbaTrüffel

gut
eder
mann

MAHLBUCH



BASISCHES MENÜ

Salat von BioMichis Grünkohl
Sesam Vinaigrette | Rote Zwiebel | Kürbis

Suppe von der Süsskartoffel
Kokosmilch | Zitronengras

Pastinake im Gewürzmantel
Romanesco | Mandelmilch | Orangenöl



3-Gang-GenussMenü

34,- €

Nicht nur ein Genuss für die Augen,
sondern auch für den Körper:

Mit basischer Ernährung entlasten Sie
Ihren Körper und bringen ihn wieder in
Balance. Eine einfache Art und Weise den
Einklang von Körper, Geist und Seele
herzustellen und einen achtsamen
Umgang zu lernen.

Natürliche Schönheit, von Innen und Außen.

Sie würden gern mehr über basische
Ernährung erfahren? Wir beraten Sie gern.

basenfasten
die wacker-methode®



MAHLBUCH



DESSERT & KÄSE

KrokantParfait aus Berchtesgadener LandRahm 12,- €
Brownie | GewürzBirne | ZimtSchaum

Lebkuchen Mousse 12,- €
Blutorange | MarzipanBaumkuchen | MandelEis

Dreierlei Sorbet 9,- €

Auswahl von der Naturkäserei Tegernseer Land 16,- €
Chutney | Früchtebrot

Für Tagesaktuelle Desserts und frische Kuchen fragen Sie bitte unser ServiceTeam.

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?
Bitte wenden Sie sich an unser Personal!

Wir wünschen guten Appetit!

Zertifizierung DE-ÖKO-037