



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
Parmaschinken „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 | Buttermilch | Kräuter | Kaviar

gebackene Kalbszunge | Spitzkraut | scharfe Mayo

Zweierlei vom Reh aus der Rhön
Rücken und Ragout | Pfifferlinge | Butterspätzle

Crème brûlée | Rhabarbereis

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 Buttermilch Kräuter Kaviar	18,00
✓ Spargelcremesuppe Spargel Schnittlauchöl	9,00
✓ Salatschüssel Hausdressing Kerndl für 2 Personen	8,00 14,00

Zwischengang

gebackene Kalbszunge Spitzkraut scharfe Mayo	16,00
--	-------

Hauptsachen

Lachsforelle -Christoph Hein- Spargel Erbse Pfifferlinge Kresse Kartoffelpüree	29,00
Cordon bleu vom Strohschwein Fontina Parmaschinken Kartoffelpüree Marktsalat	26,00
Zweierlei vom Reh aus der Rhön Rücken und Ragout Pfifferlinge Butterspätzle	32,00
✓ gebratener weißer Spargel Pinienkerncrunch braune Butter Burrata Wildkräuter	24,00

Dessert

Hollerküchle Rhabarber Vanilleeis	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