

Brotzeiten

WURSTSALAT

Berchtesgadener Extrawurst | Radieser'l | Spreewald-Cornichons | rote Bauern-
Zwiebel | Münchner Kind'l-Senf-Dressing

9,50

als Vorspeise 8,-

...mit Spänen von gereiftem Tiroler Bergkäse

11,-

als Vorspeise 9,-

BIERBATZI

Andechser Weichkäse (grob) | Maxlrainer Leo Weisse | Kümmel
Schnittlauch | rote Bauern-Zwiebel

8,50

als Vorspeise 6,50

SAURE KNÖDEL

Ditsch-Brez'nknödel | gezupfter Picandou | Spreewald-Cornichons
Birnen-Trauben-Dressing

8,50

OFENWARME LAUGENBREZ'N

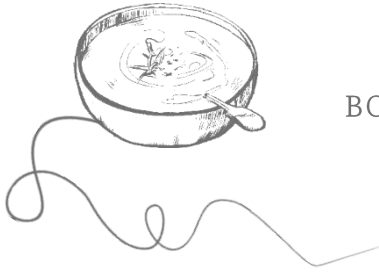
von der Bäckerei Ditsch

gebacken nach 200 Jahre alter urbayerischer Originalrezeptur

1,80



Vor- & Hauptspeisen



BOUILLABAISSÉ VOM AIBLINGER RAUCHFISCH

Sauce Rouille | Passe Pierre | Safran

13,-

GETRÜFFELTES KOHLRABICRÈMESÜPPCHEN

Frischkäse | Honigblütenknospen

WILDCONSOMMÉ

Steinpilztascher'l | Wurzelstreifen | Sherry

12,-

TATAR VON ZWEIERLEI SAIBLING AUS AIBLING

eigener Kaviar | Gurke | Koriander | Kresse

15,-

LINDNERS SALATSCHÜSSEL

knackige Blattsalate (Lollo Rosso & Biondo, Blattspinat, Feldsalat, Radicchio)

Gewürz-Nüsse | Granatapfel | Avocado | Himbeer-Trauben-Dressing

8,50

als Vorspeise 4,90

Ergänzen Sie mit:

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Confierte steirische Maishänchenbrust | +8,50 |
| Piacandou im Blütenhonigkaramell | +6,50 |
| BBQ-Filetstreifen vom Weiderind | +9,50 |



CARPACCIO VOM SALZBURGER BIO-KALB

Eicrème | Belper Knolle | Frisée

17,-

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL

Salat von bunten Urtomaten und geröstetem Glonntaler Bauernbrot | Basilikum

16,-

RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE

gereifter Tiroler Bergkäse | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Rucola

13,-

Hauptspeisen

Lieblingsgericht unserer Gäste:

„SAIBLING AUS AIBLING“

- im Ganzen gebraten -

Zitronen-Kapern-Butter | Gurken-Dill-Salat | Petersilienkartoffeln

23,-



VOM SALZBURGER BIO-KALB...

WIENER SCHNITZEL

oder

MÜNCHENER SCHNITZEL

- in Münchner Kind'l Senf-Meerrettich-Panade -
Kartoffel-Radieser'l-Salat | handgeschöpfte Wildpreiselbeeren

25,-

SALZZITRONENRISOTTO

Höhlen Pecorino | Confiertes Chicorée

19,-

DITSCH-BREZ'N-KNÖDELTALER

Ragout von heimischen Waldpilzen | Andechser Sauerrahm | Schnittlauch

18,-

STEIRISCHE MAISHÄNCHENBRUST

Rosmarin-Velouté | Tomatensalsa | Balsamico-Linsen

22,-

ADLERFISCHFILET

Anisschaum | Bouchot Muschel Risoni | geschmorter Safran-Fenchel

27,-

CHIEMGAUER HIRSCHRÜCKEN

- unter der Walnusskruste -

Wildpreiselbeerjus | Sellerie | Süßkartoffelflan

28,-

Schweinsbraten-Mittwoch

RESCHER KRUSTENBRATEN
AUS DER SCHULTER VOM TIROLER LANDSCHWEIN
Kümmeljus mit Aiblinger Schwarzbier | Bayrisch' Kraut | Serviettenknödel
13,50

Nachspeisen

LINDNERS BAYRISCH CREME

Waldbeeren | Minze | Amaranth
9,-

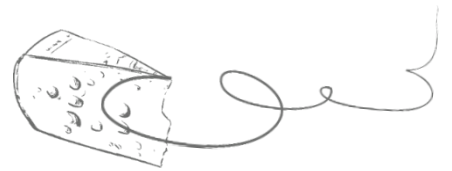
KAISERSCHMARR'N

Zubereitung ca. 20 min

Aprikosenröster | Moor-Rum-Rosinen | Ringelblumen-Vanille-Eis
geröstete Mandelblättchen
12,50

ZIEGENKÄSE-CRÈME-BRÛLÉE

Zwetschgen-Lavendel-Sorbet
9,-



Côtes d'Azur

IN
BAD AIBLING

FREITAG & SAMSTAG
AB 18 UHR

MEERESFRÜCHTEPLATTE

- für 2 Personen -

SALZWASSERGARNELE UND ROSA GEISSELGARNELEN,
MIESMUSCHELN IM TOMATENSUGO, MARINIRTER PULPOSALAT,
FINES DE CLAIR AUSTERN, GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN,
GEBEIZTER BUTTERFISCH

Zitrone | Limette | Schalotten-Vinaigrette | Sauce Rouille

Wakame-Salat | Kräuterbaguette | Chesterbrot

29,- pro Person

FINES DE CLAIR AUSTERN

Zitrone | Schalotten-Vinaigrette | Chesterbrot

1 Stk. 3,50

3 Stk. 9,50

Halbes Dutzend 18,-

Dutzend 34,-

