



LINDNERS SCHWEMME

DREIERLEI BROTAUFSTRICH

Entenschmalz | Kartoffelkas
Gervais mit Kräutern | Brez'n
€ 11,5

ZUCKERHUT & FELDSALAT

NUSSDRESSING
Grapefruit | Sonnenblumenkerne | Berberitzen
gepickeltes Gemüse
klein € 7,5 | groß € 12,5

FLAMMKUCHEN KLASSISCH

Sauerrahm | Speck | rote Zwiebel
Bergkäse
€ 13

SCHWAMMERL - FLAMMKUCHEN

Lauch | Babyspinat
Halbgetrocknete Tomaten
€ 14

CARPACCIO VOM RIND*

Zitronen-Olivenölmariade
Belper Knolle | Shiitake | Portulak
€ 19,5

TOPINAMBURCREMESUPPE

Fleischpflanzerl | Birne | Röstzwiebel
(auch vegetarisch möglich)
€ 11,5

GEBACKENE MILZWURST

Rahmwirsing | Feldsalat | Meerrettich
Zitronenkaviar
€ 16

KASPRESSKNÖDEL

Rahmwirsing | Spinatespuma
€ 24

FLEISCHPFLANZERL

Kartoffel – Nussbutterpüree
Natarsaft | Lauchvinaigrette
€ 18,9

GETRÜFFELTE STEINPILZRAVIOLI

Ricotta | lila kartoffelchips
Babyspinat
€ 25

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Bouillonkartoffeln | Granny Smith
Spinat | Meerrettich
€ 28

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zitronensackerl | kaltgerührte Preiselbeeren
resche Drillinge
€ 32

- MIESBACHER RINDVIEH -

FILET DRY AGED 180GR
Gremolata | resche Drillinge | Perlzwiebeljus
41,5

SAIBLING AUS AIBLING

Beurre Blanc | knusprige Kartoffel
Kimchi & Feldsalat
€ 32,5

ZANDERFILET „GEWÜRZBROTKRUSTE“

Belugalinsen | Rahmkraut | Chicorée
Schnittlauch – Beurre Blanc
32

PANKO TOPINAMBUR

Kerndl-Dörraprikosen | Blumenkohl
Lauch Emulsion
€ 24,5

OFENFRISCHE BREZE € 2

HOLZOFENBROT Portion € 3,5

Immer MONTAGS

KNUSPRIGER SCHWEINEBRATEN

Maxrainer Biersoße
Brez'n-Serviettenknödel | Krautsalat
€ 18,90

EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH...

Das Wohl der Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir verwenden nur die besten Lebensmittel und wo immer dies möglich und sinnvoll ist, beziehen wir die Produkte von regionalen Anbietern und in Bio-Qualität.

Wir übernehmen die Verantwortung, die unser Beruf mit sich bringt.