

POLKA

Chateau Le Fage 0,1 4,50 €
Monbazillac, Dessertwein

POLKA Vorspeisen zum Teilen
Fünf auf den Tisch € 32 / vegi € 28

POLKA FRANZ 6,50 €
Gin, Apfelsaft, Ingwer, Tonic, Minze

Oliven 3 €

VORSPEISEN

- Weiße Bohnencreme, Rosmarinöl 4 €
- Bunter Krautsalat, Feldsalat, rote Bete, Walnuss 5 €
- Kürbissuppe, Limette, Koriander 5 €
- Gerösteter Brokkoli, Dattel Labneh 7 €
- Fenchelsalat, Orange, Schafskäse, Dill 8 €
- Entenherzen, Selleriecreme, Portwein, Granatapfel 9 €
- Saiblingsmatjes, bunte Bete, Apfel, Dill 9 €

HAUPTSPEISEN

- Krautwickerl, rote Linsen, Schafskäse, Paprika 13 €
- Rote Bete - Spaghetti, Ziegenkäse, Kresse, Pinienkerne 12 €
- Kalbrollbraten, Salbei, Wirsing, Kartoffelgratin 20 €
- Medaillons vom Reh, Portwein, Kartoffel, Rosenkohl, Haselnuss 24 €

DESSERT

- Weißer Schokoladentrüffel, Kokos 1 €
- Apple Crumble, Vanille-Zimt Mascapone 6 €
- Kürbiskuchen, Sauerrahm, Walnüsse 5 €
- Zweierlei Käse, Erdbeer-Chutney 6 €

Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Sebald, Ammerland, Starnberger See // Gemüse vom Billesbergerhof in Moosinning // Rind-, Lamm- und Schweinefleisch vom Bergwinkelhof Monigottsöd (Demeter) // Zicklein vom Michlbauer, Sebastian Meier, Stockau, Oberpfalz (Biokreis) // Pasta v. Pastamanufaktur „La Pasta Teca“ // Reh & Wildschweinefleisch von Joseph Walter, Bruckmühl!

Unsere Polka Bar direkt nebenan - Donnerstag bis Samstag ab 20 Uhr !