

# Polka

Sapientia, Rueda Verdejo  
El Lager de Moh 0,2l 9 / 0,75 l 30  
Frische Frucht, feinwürzig, zarter Schmelz

## SNACKS

Oliven eingelegt und gewürzt 5  
Getr. Tomatenbutter, Brot 6 // Solei, rote Zwiebel, Senf 4  
Pickles 6 // Brotkorb 2,50

## SPEISEN ZUM TEILEN

Hokkaidokürbis, Thymian, Chili-Mayonnaise 8  
Radicchio, Birne, Johannisbeer-Dressing, Walnuss 8  
Rettich Carpaccio, Fenchel, Blutorange, Schafskäse, Petersilie 11  
Burrata, Cedri Zitrone, Frisée, Mandel-Dukkah, Salsa Verde 15  
Saiblingsmatjes, Lauch, Bete, Sauerrahm, Dill 15  
  
Canelli-Bohnen, Tomate, geröstetes Blaukraut, Rote Zwiebel, Thymian 15  
Chitarra-Spaghetti, getrocknete Tomatepesto, Salbei, Pinienkerne, Parmesan 17  
Wildschwein Ragout vom Jäger Joseph Walter,  
Rotwein, Kartoffelgratin, geröstete Karotte, Rosmarin 24  
  
Creme Caramel, Lorbeer 7  
Zwetschgen Tarte Tatin, Creme Fraiche 8  
Weißer Schokotrüffel, Limette, Kokos 1

\*Unsere Lebensmittel beziehen wir von:

Fische von der Fischerei Aumühle // Gemüse, Eier, Lamm vom Billesbergerhof in Moosinning //  
Rindfleisch von Alfons Epsenberger / Zicklein, Rind & Ziegenkäse vom Michlbauer, Sebastian Meier, Stockau, Oberpfalz //  
Pasta v. Pastamanufaktur „La Pasta Teca“ // Reh & Wildschweinfleisch von Joseph Walter, Bruckmühl