

DIE GENUSSKRÄMEREI

In unserem Restaurant servieren ganz nach dem Motto **GENUSS MIT HALTUNG** eine authentische, ehrliche und nachhaltige Wohlfühlküche, welche sich unsere Heimat als Vorbild und Ideengeber nimmt. Lasst euch von uns überraschen, verwöhnen und genießt gemeinsame Stunden in unserer Genusskrämerei!

APERITIF

TRUMER PILS 0.33L 4.5

KRÄMANT ROSÉ SEKTMANUFAKTUR HARKAMP 9.8

QUITTE SPRIZZ BIO PROSECCO, SALBEI & QUITTE 8.9

SORRENTINO WERMUT, BLUTORANGE, CAMPARI & SODA 11

AARONS NEGRONI GIN ALPIN, CAMPARI, DUBONNET WERMUT 13.0

RHABARBER DAIQUIRI ROTER VERJUS, RUM, RHABARBER GRANITÉ 11.0

VERJUS Á LA GK MIT MEERSALZ & WALDHONIG 7.9

HOMEMADE KOMBUCHA BLUTORANGE & GENMAICHA GRÜNTEE 7.5

HAUSGEMACHTE LIMO NACH SAISON 4.9

VORWEG SERVIEREN WIR EIN GEDECK AUS SAUERTEIGBROT VOM
ROSENMAYER, BAUERNBUTTER, AUFSCHNITT & KÜCHENGRUSS

4.50

TEAM GK AARON LUKAS LUCA MIRI ADRIAN ALEX RUSLAN UUGAN

SPEISEKARTE

SOULFOOD TAPAS

7 Gerichte / 2 Gänge

54 P.P. AB 2 PERSONEN

CHEF'S CHOICE

6 Gänge / 89 P.P.

BETREUTES TRINKEN 60

VOR

ROTE RÜBEN TATAR 15
Salzzitrone, Cottagecheese, Amaranth & gebeiztes Eigelb

GEBEIZTER SAIBLING 18
Gurke, Chioggia Rübe, Brunnenkresse & Lauchvinaigrette

FRENCH TOAST 15
Almkäsemousse, Rhabarberchutney, Kräuter & Schader-Speck

ZWISCHEN

ERBSENSCHAUMSUPPE 8
Räucheraalpraline, Edamame, Bärlauch & Kaffirlimette

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN 22
Kürbis, Erdnusscrumble & Crème fraîche

WILDFANG ZANDER 30
Mangold, Rahmkohlrabi, Sellerie & Wermut Beurre Blanc

HAUPT

RIB EYE STEAK VOM LUNGAUER ALMOCHS 35
Schalotten, Lauchgratin, Nduja & Sauce Béarnaise

TRÜFFELGNOCCHI 25
Schwarzwurzel, schwarze Nuss, Pilze & Belper Knolle

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB 28
Petersilerdäpfel & kaltgerührte Preiselbeeren

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.