

Max Emanuel Brauerei

– SPEISEKARTE –

WILD WOCHEN

Kürbiscremesuppe

von ofengeschmortem Hokkaido, Kerndl, Kernöl

– 9,9 –



Zart geschmorte Rehschulter (Gutshof Polting)

in eigener Sauce mit hausgemachten Schupfnudeln,
Speckrosenkohl & pochiertes Birne

– 37 –



Hirschedelgulasch (aus der Jagd von Josef Meier)

mit abgebräunten Brezenknödeln & Blaukraut

– 31,5 –

Wildschweinbraten

in Wacholderrahmsauce mit Kartoffelgratin und Brechbohnen

– 29,9 –

Fregola Trüffel

cremige Fregola Sarda mit Kräuterseitlingen vom Grill,
frischem Herbsttrüffel und gereiftem Parmesan

– 34 –



Kürbis Crème Brûlée

mit beschwipster Birne, gerösteten Kokoschips,
süßem Minzpesto mit Mandeln & weißer Schokolade

– 13,9 –

