

## GARDEN

## VORSPESIEN

„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien <sup>V GGG</sup> 23,00

Beef Tatar vom Simmentaler Rind aus Österreich mit geröstetem Malzbaguette 24,50  
Zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar Tagespreis

## SUPPE

Spargelcremesuppe mit bayrischem Hechtnockerl & Spargel 19,50

## VEGETARISCH

Erbsenrisotto mit Zuckerschoten, Kohlrabi & Erbsenkeimlingen <sup>V GGG</sup> 29,00

## HAUPTGÄNGE

Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 72,00

Seeforelle aus Niederbayern mit Schnittlauch-Beurre Blanc, Blumenkohlpüree & Quetschkartoffeln <sup>GGG</sup> 43,00

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Buchenpilzen und Kräuterknöpfe 39,00

US Flanksteak mit marinierten Kohlrabi, Kohlrabipüree & Pommes Pavé <sup>GGG</sup> 47,00

## DESSERTS

Flan Parisien mit Choba Choba Oswald 70% mit Vanille-Chantilly & Nespoli 18,50

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 15,50

## KÄSE

Auswahl von affinieren Rohmilchkäsen  
mit Trauben, Walnüssen und Früchtebrot 28,50

<sup>V</sup> = Vegane Zubereitung möglich

<sup>GGG</sup> = Garden Goes Green:

Mit <sup>GGG</sup> sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

Inklusivpreise in Euro / Brot und Butter 3,10

Bei Änderungen der Beilagen oder Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.