

FARMHOUSE

Vom Beet in die Küche und auf den Tisch innerhalb nur weniger Meter – das ist „Farm to table“ in Reinkultur. Gemüse, Kräuter und Salat stammen, wo immer möglich, aus dem hauseigenen Dachgarten. Ökologische Landwirtschaft ist für uns keine Besonderheit, sondern Voraussetzung.

Herzlich willkommen im Mural Farmhouse!

BUBBLES.	0,1l	0,75 l
nV Blanc et Noir Weingut Scheuermann, Pfalz – Deutschland	9	55
PetNat Vol. 4 Fuchs & Hase, Kamptal – Österreich	10	60
nV Cuvée Sainte Anne Chartogne-Taillet, Champagne – Frankreich	18	110
WHITE.		
2020 Riesling Reiterpfad Weingut Scheuermann, Pfalz – Deutschland	15	88
2022 Concrete Bianco (Chardonnay, Pecorino) De Fermo, Abruzzen – Italien	8	45
2021 Colles – Sauvignon Blanc Vino Gross, Haloze – Slowenien	11	68
2020 Mâcon Villages (Chardonnay) Domaine de la Cadette, Burgund – Frankreich	9	50
RED.		
2021 Null Ohm Cuvée (Pinot Noir, Dornfelder) Moritz Kissinger, Rheinhessen – Deutschland	7	42
2022 Concrete Rosso (Montepulciano) De Fermo, Abruzzen – Italien	8	45
2020 Julienas (Gamay) Domaine de la Cadette – Frankreich	9	50
2017 Blaufränkisch Ried Kirchholz Weingut Weninger, Burgenland – Österreich	9	50

SPEISEKARTE

HAPPEN.

Julius Brantner Sauerteigbrot Bio Brothandwerk 25 & Lauchbutter mit Charcuterie	7 18
Gefüllte Pimientos vom Dach mit Ricotta und Kräutern	9
„Alpenkaviar“ aus Österreich, Crème fraîche & Kartoffelchips	70

VORSPEISEN.

Heimische japanische Aubergine mit Sonnenblumenkern-Tahin, Joghurt & Sauerampfer	15
Bohnensalat mit Haselnüssen und Zitronenverbene	18
Saiblings-Sashimi vom Schliersee, Shoyu und Topinambur mit Austerblatt & Radieschen	19
Rindertatar vom Stadler, gebeiztes Eigelb, Kräuter vom Dach, Schmand, Kartoffelchips	19

ZWISCHENGANG.

Ungarische Spitzpaprika gefüllt mit Köfte, Tomatensugo und Pimientos	19
Fischsuppe von heimischen Fischen & Wildfang-Zander	14
Wildblumenkohl „polnisch“, frittierter Grünkohl und Salbei	17

HAUPTSACHE.

Forellenfilet gebraten vom Schliersee, Fischsauce, Mönchsbart & Blattsalat	27
Gebratenes Reh vom Gutshof Polting mit Kirsche, Velouté, Bohnen & Kartoffelespuma	30
Gebackener Portobello-Pilz mit Hollandaise und Blattsalat	24

BEILAGEN.

Schnittlauchkartoffeln	7
Handgepflückte Salate mit Kräutern	7
Gebratener wilder Brokkoli	7

SPECIAL.

Fleckvieh aus Bayern, 7 Wochen gereift, mit Wildbrokkoli & Salat, 350 Gramm	55
---	----

FÜR DANACH aus der eigenen Patisserie.

Eingelegte Kirschen mit Haselnusschaum und Haselnusseis	14
Aprikosensorbet mit Lavendelcreme und Kompott	10
Pavlova mit Himbeerragout, Joghurt und Zitronengras-Eiscreme	14

KÄSE.

Ausgewählte Käsesorten aus der Region mit Chutney & Früchtebrot	20
---	----