

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. Nachhaltige Landwirtschaft ist für uns keine Besonderheit, sondern Voraussetzung.

Herzlich willkommen im Mural Farmhouse!

BUBBLES.

	0,1 l	1,5 l	0,75 l
Riesling Sekt -36- Frank John, Pfalz - Deutschland	13		80
Ambonnay blanc Brut Nature -Grand Cru- Benoit Marguet, Ambonnay - Frankreich	24		160

WHITE.

2021 Riesling Ölberg Weingut Scheuermann, Pfalz - Deutschland	16		90
2021 Sauvignon Blanc Fossilni Breg Weingut Tement, Steiermark - Österreich	8		45
2020 Bourgogne Blanc Côte d'Or Vieilles Vignes Remi Jobard, Burgund - Frankreich	14		83
2022 Grüner Veltliner Espere Matthias Warnun, Kamptal - Österreich	9		50

RED.

2021 Pinot Noir Gabriel Scheuermann, Pfalz - Deutschland	8		46
2022 Pierres Noires Gamay & Noirfleurien Jean Maupertuis, Loire - Frankreich	10		60
2021 Pannobile Anita & Hans Nitthaus, Burgenland - Österreich	11		68
2021 Il Frappato Terre Siciliane Occhipiniti, Sizilien - Italien	12		70
2020 Ruben Cabernet Franc Domaine Calvez-Bobinet - Austria	9		50

SWEET.

2017 Sauvignon Blanc Beerenauslese -0,375- Weingut Tement, Steiermark – Österreich	15		45
---	----	--	----

SPEISEKARTE

HAPPEN.

Julius Brantner Sauerteigbrot Bio Brothandwerk 25 & hausgemachte Butter mit Charcuterie	7 18
Hausgemachte Brioche mit Pilzen von Zollner und Frühlingszwiebeln	15
„Alpenkaviar“ aus Österreich, Crème fraîche & Kartoffelchips	77

VORSPEISEN.

Winterlicher Gemüsesalat von unseren Biobauern mit Fenchelvinaigrette	18
Flower Sprouts mit Haselnuss und Zitronenverbene	18
Saiblings-Sashimi vom Schliersee, Shoyu und eingelegter Ingwer	26
Rindertatar vom Stadler mit gebeiztem Eigelb, Kräutoremulsion und Kartoffelchips	26

ZWISCHENGANG.

Einkornrisotto mit Bergkäse, Kräuter vom Dach, Piment d'Espelette und Kohlchips	24
Fischsuppe von heimischen Fischen & Wildfang-Zander	18
Geräucherter Aal vom Schliersee mit verschiedenen Kohlsorten	24

HAUPTSACHE.

Seeforelle aus dem Schliersee, mit Fenchel und Beurre blanc	34
Lamm vom Gutshof Polting mit Chicorée und Fondant-Kartoffeln	39
Gegrillter Kürbis vom Billesbergerhof mit Kürbiskernen & Hollandaise	28

ADD ON.

Schnittlauchkartoffeln	8
Handgepflückte Salate mit Kräutern	8
Gebatener Pak Choi	8

SPECIAL.

48 Stunden gegartes Short Rib mit Radicchio und Zwiebeln	42
--	----

FÜR DANACH aus der eigenen Patisserie.

Schwarzwurzeis, kandierte Schwarzwurzel und Cassis auf einem Brownie	14
Muskatnusscreme mit Kürbis-Milcheis, Kürbiskerncrumble und Kürbiskernöl	14
Topfenknödel mit Zwetschge, fermentierte Honigsoße & Rosmarin (Zubereitungszeit: 20 min)	14

KÄSE.

Ausgewählte Käsesorten von der Münchner Käsemanufaktur 3 Stk./5 Stk.	18/28
--	-------