

# 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
Bubbles of the day	12,5		
Terroirs d'Écueil Lacourte- Godbillon, Montage de Reims, Frankreich	17		100

## WEISS

2022 Terre de Gabbro Vincent Caille, Loire - Frankreich	16		90
2021 Riesling Reiterpfad Gabriel Scheuermann, Pfalz - Deutschland	15		90
2021 Bourgogne Côte d'Or Domaine Rémi Jobard, Burgund - Frankreich	15		85
2021 Launegild Pecorino Colline De Fermo, Abruzzen - Italien	12		70

## ROT

2017 Savigny-les-Beaune 1er Cru "Les Lavières" Louis Chenu Père et Filles, Burgund - Frankreich	20		100
2020 Mauvais Temps Nicolas Camarans, Sud-Quest - Frankreich	13		75
2020 Gelber Sandstein Pinot Noir Gabriel Scheuermann, Pfalz - Deutschland	9		50
2020 Ruben Cabernet Franc Domaine Calvez-Bobinet, Loire - Frankreich	9		50

## SWEET

2021 Röttgen Spätlese Weingut Knebel, Mosel - Deutschland	13		80
--------------------------------------------------------------	----	--	----

# SPEISEKARTE

## VORNE WEG

Julius Brantner Sauerteigbrot Bio Brothandwerk 25 & hausgemachte Butter mit Charcuterie	7 18
Romanasalat mit Kräutern vom Dach und Piment d'Espelette	14

## VORSPEISEN

Saisonaler Gemüsesalat von unseren Biobauern mit Fenchelvinaigrette	18
Saiblings-Sashimi vom Schliersee, Shoyu und Kohlrabi	26
Geräucherter Aal mit roten Zwiebeln und Rhabarber	20
Rindertatar vom Stadler mit gebeiztem Eigelb, Kräuteremulsion und Kartoffelchips + 30 g „Alpenkaviar“ aus Österreich	26 77
Fischsuppe von heimischen Fischen, gebeizter Wildfang-Zander und Birne	18

## HAUPTSACHE

Seeforelle aus dem Schliersee, mit Spargel und Beurre blanc	34
Lamm vom Gutshof Polting mit Chicorée und Fondant-Kartoffeln	39
48 Stunden gegartes Short Rib mit Radicchio und Zwiebeln	42
Gnocchi mit Bärlauch und Bergkäse	21
Miso-Aubergine, Dashi von der gegrillten Schale und Mizuna Crème	22

## **Chef's Choice 4-Gang-Menu** **95** -nur tischweise-

## DESSERT

Schwarzwurzeis, kandierte Schwarzwurzel und Cassis auf einem Beef Fudge	14
Armer Ritter mit Johannisbeereis	12
Schwarz fermentiertes Haselnusseis mit Quitte	9

## KÄSE

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