

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		
Semblables Austral Brut Nature Clandestin, Côte de Bar, Frankreich	19		150

WEISS

2022 Terre de Gabbro Vincent Caille, Loire - Frankreich	16		90
2021 Riesling Reiterpfad Gabriel Scheuermann, Pfalz - Deutschland	15		90
2020 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

2022 Röttgen Spätlese Weingut Knebel, Mosel - Deutschland	13		80
--	----	--	----

SPEISEKARTE

VORNE WEG

Julius Brantner bio Sauerteig Brot „Handwerk 25“ & handgeschlagenem Buttermilchrahm mit Klosterschinken luftgetrocknet und Essiggurken	7 19
Romanasalat mit Kräutern vom Dach und Piment d'Espelette	14
„Hommage Hand & Erde“ – unsere Schätze aus dem Glas mit Fenchelvinaigrette	18

VORSPEISEN

Ceviche vom Zander mit Rhabarber, roten Zwiebeln und mariniertem Fenchel	21
Rindertatar mit Radieschen und Brunnenkresse	26
Bärlauch-Kartoffel Suppe mit geflammtem Saibling	16
Farmhouse-Salat „Garden Love“ mit Kimchi-Dressing	15
+ confiertem grünen Spargel	19
+ Backhendl	23

HAUPTSACHE

Seeforelle aus dem Schliersee mit Spargel und Beurre blanc	34
Lamm vom Gutshof Polting mit Mangold und Schmortomaten	39
Geschmorte Rinderbacke mit Kichererbsen, gegrillten Frühlingszwiebeln und Brennessel	34
Gnocchi mit Gartenspinat, Bergkäse und wildem Bärlauch	26
Aubergine in Miso gebeizt mit Tee von gegrillter Auberginenschale und Mizuna-Creme	22

4 Gang Chef's Choice Menu

95

Ein Mix aus unserem Fine Dine und à la carte Angebot mit zusätzlich kleinen Überraschungen

-nur tischweise-

DESSERT

Pannacotta vom Bauernjoghurt mit frischem Rhabarber und Zitronenverbene	13
Armer Ritter mit gestockter Milch und Johannisbeersorbet	12
Eis von der schwarz fermentierten Haselnuss mit eingelegter Quitte und karamellierter Hafermilch	9
Unsere Lieblinge der Münchener Käsemanufaktur mit Früchtebrot und Chutney	24