

# 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!

---

<b>BUBBLE</b>	0,1lt	1,5lt	0,75lt
Bubbles of the day	13		
2019 Yuman Grand Cru Brut Nature Benoit Marguet, Montagne de Reims	18		110
<b>WEISS</b>			
2021 Riesling Reiterpfad Gabriel Scheuermann, Pfalz – Deutschland	15		90
2022 Müller-Thurgau MT Andi Weigand, Franken - Deutschland	9		50
2022 Grüner Veltliner Hirschrayn Herbert Zillinger, Weinviertel – Österreich	11		65
2021 Launegild Pecorino Colline De Fermo, Abruzzen - Italien	12		70
<b>ROSE</b>			
2021 Rose Gabriel Scheuermann, Pfalz – Deutschland	8		45
<b>ROT</b>			
2019 Marsannay Les Grasses Têtes Domaine Bruno Clair, Burgund - Frankreich	22		135
2020 Claude Nicolas Camarans, Sud-Quest - Frankreich	14	175	
N.V. Abend Edition 3 Cabernet Franc Meinklang, Burgenland – Österreich	13		80
2015 Fuori Serie MMXV Vernatsch Pranzegg, Südtirol – Italien	14	170	
<b>SÜSS</b>			
2017 BA. T Beerenauslese Tement, Südsteiermark – Österreich	8	50	

# SPEISENKARTE

## VORNE WEG

Julius Brantner bio Sauerteig Brot „Handwerk 25“ & handgeschlagener Butter mit Farmhouse „Brotzeit“ und gepickeltem Gemüse	7 19
--	---------

## VORSPEISEN

Ceviche vom Zander mit Himbeere, roten Zwiebeln und marinierten Fenchel	21
Farmhouse-Salat „Garden Love“ mit Kräuter-Dressing	15
+ wilder Brokkoli	19
+ Backhendl	23

## HAUPTSACHE

Seeforelle aus dem Schliersee mit Zucchini und Mangold	31
Lamm vom Gutshof Polting mit Pak Choy und Schmortomaten	39
Gnocchi mit Gartenspinat, Bergkäse und wildem Brokkoli	26

## DESSERT

Profiteroles, Himbeeren und Stachelbeeren	13
---	----