

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!

BUBBLE	0,1lt	1,5lt	0,75lt
Bubbles of the day	13		
Cidre Rue de 4 Maison Kalder, Normandie	7		45
2021 Champagner Semblables Boréal Clandestin, Côte de Bar	23		180
WEISS			
2021 Riesling Reiterpfad Gabriel Scheuermann, Pfalz – Deutschland	15		90
2022 Müller-Thurgau MT Andi Weigand, Franken - Deutschland	9		50
2017 Weissburgunder Sulz Tement, Südsteiermark - Österreich	11		70
2021 Launegild Chardonnay De Fermo, Abruzzen - Italien	13		80
2021 Pinot Noir Petershöhle – Blanc de Noir Seckinger, Pfalz – Deutschland	8		45
ROT			
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 2 Cabernet Franc Meinklang, Burgenland – Österreich	13		80
2015 Fuori Serie MMXV Vernatsch Pranzegg, Südtirol – Italien	14	170	
SÜSS			
2017 BA. T Beerenauslese Tement, Südsteiermark – Österreich	8	50	

SPEISEKARTE

VORNE WEG

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

VORSPEISEN

Münchener Burrata mit Tomaten und Kräuter vom Dach	19
Gebeizter Zander vom Schliersee mit Jalapeño und Kopfsalat	21
Farmhouse-Salat „Garden Love“ mit Kräuter-Dressing	15
+ Pfifferlinge	21
+ Backhendl	23

HAUPTSACHE

Seeforelle aus dem Schliersee mit Zucchini und Mangold	31
Lamm vom Gutshof Polting mit Bohnen und Schmortomaten	39
Gnocchi mit Kräutern, Bergkäse und Pfifferlinge	26

DESSERT

Panna Cotta vom Joghurt mit Beeren und Hafer	13
Nusstarte mit Renekloden und Thymianeis	12