

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		
R 20 Fidèle Vouette & Sorbée, 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
2020 Morillon Ried Steinberg Johannes Firmenich, Südsteiermark - Österreich	13		80
2021 Abruzzo Peccorino Freancesco Cirelli, Abruzzen - Italien	10		60
ROSÉ			
2023 Rosa Handgemenge Wachter Wiesler, Burgenland – Österreich	8		45
ROT			
2020 Spätburgunder Gutswein Saalwächter, Rheinhessen - Deutschland	9		55
2021 Vigneti delle Dolomiti IGT Teroldego Foradori, Trento - Italien	11		65
N.V. Abend Edition 2 Cabernet Franc Meinklang, Burgenland – Österreich	13		80
2020 Kaamen III Vinas Mora, Dalmatien - Kroatien	15		90
SÜSS			
		0,375lt	
2017 BA. T Beerenauslese Tement, Südsteiermark – Österreich	12	50	

SPEISEKARTE

VORNE WEG

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

VORSPEISEN

Carpaccio vom Dry Age Rinderfilet mit Bittergurke, Ponzu und Senfmarinade	22
Gebeizter Saibling mit Dilleemulsion und Rettich	23
Farmhouse-Salat „Garden Love“ mit Kräuter-Dressing	15
+ Pfifferlinge	19
+ Backhendl	23

HAUPTSACHE

Seeforelle aus dem Schliersee mit Rosenkohl und Trauben	31
Lamm vom Gutshof Polting mit Bohnen und Steinpilze	39
Gnocchi mit Kräutern, Bergkäse und Pfifferlinge	26

-Empfehlung des Tages -

DESSERT

Panna cotta vom Joghurt mit Physalis und Hafer	13
Sonnenblumenkern – Toffee mit Karamelleis	12

Chef´s Choice Menü

Ein Mix aus unserem Fine Dine und á la carte Angebot (Wahl des Küchenchefs) - nur tischweise -	95
---	----