

SPEISEKARTE

In unserer Küche stehen Handwerk und Produktqualität zusammen mit Kreativität an erster Stelle.

Wir beziehen unsere Zutaten größtenteils aus der Region und von Erzeuger:innen, die wir persönlich kennen und schätzen. Zudem haben wir auf unserem Dach 200 Quadratmeter Hochbeete, deren Erträge natürlich auch in unsere Rezepte einfließen.

Unsere Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen – natürlich kann aber auch jede:r was ganz Eigenes genießen! Wenn ihr euch nicht entscheiden könnt, dann probiert gerne unser Chef's Choice Menü mit 4 von uns zusammengestellten Gängen aus.

Wir freuen uns, euch heute bei uns zu haben,

euer Team Mural Farmhouse

VORSPEISEN

Lauch Hefe Thymian	14
Croque Madame Hollandaise Ei	12
Hashbrown Blutwurst Schwarzbier Apfel	8
Hüttenkäse Ei Kräuter (Kaviar + 30)	8
Hausgemachte Brioche Rote-Bete-Pastrami Rauch	12
Gefügelleber Haselnuss	12
Taco Seeforelle Grüne Tomate	8
Schweinebauch Mole	8
K.F.Chicken	20
K.F.Cauliflower	12

HAUPTSPEISEN

Aubergine Miso Ingwer	16
----------------------------	----

Zwiebel Topinambur Gerstenrisotto	18
--	----

DRY AGED – FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH

BEEF CUTS	
Rib Eye	38
Roastbeef	38
Flank Steak	28
Skirt Steak	22

CHICKEN	
Ganzes Huhn, gegrillt (ab 2 Personen)	39

FISCH	
Halber Saibling (ca. 400 g, ab 2 Personen) Kräuter Miso-Honig	42

SIDES

Hasselback Kartoffeln	
Rinderfett Schnittlauch	7
Kartoffelstampf plus Hühnerfett + 2	6
Coleslaw	5
Gemischtes Gemüse	6
Salat	8

SAUCEN

Jus	4
Bernaise	4
Butter schwarzer Knoblauch	4
Jalapeño Majo	4
Schnittlauch Majo	4
Miso Majo	4

DESSERTS

Heu Gerste Miso	10
----------------------	----

Schokolade Fenchel Apfel	13
-------------------------------	----

Cassis Rote Bete Kondensmilch	10
------------------------------------	----