

FARMER'S CLUB Restaurant

Bavarian Gourmet

MITTAGSKARTE

AUS DEM KÜCHENGARTEN

Blattsalate | eingelegtes Gemüse | Sauerrahm | Kerndl-Krokant 8 €

GANZ KLASSISCH

Rinderzunge | Kräutervinaigrette | eingelegter Kürbis 15 €

AUS DEM FEUERTOPF

Rindssuppe | Schöberl | Wurzelgemüse 9 €

DER SONNTAGSBRATEN

Knuspriger Schweinebraten vom Wammerl | 22 €

Kartoffelstampf | gegrillter Spitzkohl

OHNE FLEISCH

Pasta | cremiger Kürbis | Radiccio 14 €

SÜSSES

Crème Brûlée | Zwetschgenröster 7 €

SELBSTGEERNTET | AUS DER REGION | HANDGEMACHT | AUF DEM FEUER ZUBEREITET

Gemüse, Salate und Kräuter kommen in der Erntesaison direkt vom eigenen Feld frisch auf den Tisch. Fleisch beziehen wir zu einem Großteil aus der Herrmannsdorfer Metzgerei und Brot aus der Herrmannsdorfer Backstube, alles in BIO - das ist eh klar. Fische sind von der Bio-Zertifizierung ausgenommen, stammen jedoch aus umliegenden Gewässern des Voralpenlandes. Unsere Zertifizierung für Speisen und Getränke DE-ÖKO-006 | für die Landwirtschaft DE-ÖKO-003. Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.