

APERITIF DES MONATS

2021 Prosecco Extra Dry
Denominazione di Origine Controllata, Borgo Gritti
0,1 | 5,10
0,75 | 30,00

CHEF'S CHOICE MENÜ

Feldsalat | glasierte Keschde

Rückensteak vom Weiderind | Mais |
Garnelen Dim Sum | Tonkabohnenjus

Vanilleparfait | Kürbiskern | Hagebuttenmousse

3-Gang-Menü
49,00

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay vom Kalk, trocken
ein reifer und voller Wein mit Aromen von gelben Früchten
Weingut Meier, Weyher
0,1 | 3,50 0,2 | 6,90
0,75 | 24,00

Gratz Merlot M 2018, trocken
temperamentvoll, kräftig und bukettreich
Weingut Wolfram Gratz, Balatonudvari, Vászoly, Ungarn
0,1 | 5,10 0,2 | 9,90
0,75 | 36,00



VORSPEISEN

Keschdecremesuppe Keschdecrestini	6,90
Wildessenz Grießnockerl	8,50
Gebeizter Norweger Lachs Sesam Portulak Glasnudeln	13,50
Feldsalat glasierte Keschde	9,50
Geräucherte Entenbrust Frisée Feigencarpaccio Balsamico-Schokosauce	13,50

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages Sepianudeln Kohlrabi Tomate Safran-Vanillesud	26,00
Hirschrücken Wirsing gerösteter Sellerie Walnuss Birne	28,50
Rückensteak vom Weiderind Mais Garnelen Dim Sum Tonkabohnenjus	29,50
Gefüllte Hühnerbrust Feta Spinat Kürbisrisotto Rosenkohl	22,50
Spinatknödel Pilzragout Ofentomate	19,50

DESSERTS

Keschdetiramisu Blutorangensorbet	9,80
Vanilleparfait Kürbiskern Hagebuttenmousse	11,50
„Herbstwald“ – Schokolade Pistazie Birne Zwetschge	12,50
Käsevariation von Affineur Tölzer	13,50

- Zusätzlich gibt es täglich wechselnde Tagesempfehlungen -



  @wallonenhof.otterberg