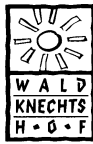


Waldknechtshofer kreative und lokale Küche



*Geöffnet täglich
von 12:00 bis 23:00 Uhr
am Wochenende
bis 24:00 Uhr*

*Küchenzeiten Meierei
Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
12:00-14:00 Uhr / 18:00-21:00 Uhr
Dienstag und Mittwoch geschlossen.*



7-Gang Gourmet Menü

Trilogie vom Bachsaibling

Mit Quinoa, Kürbis und Pumpernickel

Fenchelconsommé

Mit Artischocke und Briestortellini

Gebackenes Landei

Auf Bratkartoffelstampf, Zwiebelconfit und Babyspinat

Sauerbraten vom Zander

Mit Trauben-Risotto und Vanilleschwarzwurzel

Grapefruit Sorbet

Mit Ginie-Wachholder - Espuma

Rinderfilet Rossini

Ochsenschwanzravioli, Gänseleber, Süsskartoffeln,
Trüffeljus

Komposition von Manjarí Schokolade

Birne, und Szechuan Pfeffer

Menü: 79,00 Euro.



5-Gang Genießer Menü

Angeräucherter Rindertartar

Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac

Geschäumte Pastinakencrèmesuppe

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons

Kabeljaufilet in Nussbutter

Mit Mandel, und Karfiolvariation

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Topinambur, Feves und Polenta Sticks

Valrhona Schokoladenküchlein

Mit Birnenquitte, Rosmarin, Honig und Jogurt

Menü: 59,00



3-Gang Gutshof Menü

Variation von Wachtel und Gänseleber

Mit Steckrübe und Frisée

Duett vom Reh

Rotweinquitte, Brokkolipüree, Maronischupfnudeln
und Schlehen- Orangen Soße

Maroni Mandel Parfait

Mit Bratapfel und Zimt-Schoko - Sponge

Menü: 35,50



3-Gang Menü vegetarisch

Geschäumte Pastinakencrèmesuppe

Mit Gewürzbirne und Zimtcroustons

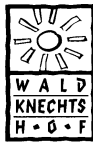
Kürbisgraupen

Mit dreierlei Sprossen, Kastanie und Feldsalat

Maroni Mandel Parfait

Mit Bratapfel und Zimt-Schoko - Sponge

Menü: 30,50



Vorspeisen

Trilogie vom Bachsaibling

Mit Quinoa, Kürbis und Pumpernickel 11,90

Variation von Wachtel und Gänseleber

Mit Steckrübe und Frisée 13,90

Gebackenes Landei

Auf Bratkartoffelstampf, Zwiebelconfit und Babyspinat 8,90

Bayrische Garnelen, Crusta Nova

Auf fruchtigem Cous-Cous, Mango-Curry Gel,
Ratatouille, Mango – Gazpacho Shot
und Galgant – Kafir Limettenschaum 16,90

Angeräucherter Rindertartar

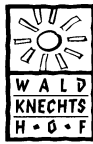
Wachtelei, Cornichons, Schalotte, Cognac 11,40

Geschäumte Pastinakencrèmesuppe

Mit Gewürzbirne und Zimtroutons 6,80

Fenchelconsommé

Mit Artischocke und Briestortellini 7,80



Hauptgänge

Kürbisgrauen

Mit dreierlei Sprossen, Kastanie und Feldsalat 17,60

Sauerbraten vom Zander

Mit Trauben-Risotto und Vanilleschwarzwurzel 22,50

Duett vom Reh

Rotweinquitte, Brokkolipüree, Maroni Schupfnudeln
und Schlehen- Orangen Soße 25,50

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Topinambur, Feves und Polenta Sticks 25,40

Rinderfilet Rossini

Ochsenschwanzravioli, Gänseleber, Süsskartoffeln,
Trüffeljus 34,40

Kabeljaufilet in Nussbutter

Mit Mandeln und Karfiolvariation 23,50



Desserts

Valrhona Schokoladenküchlein

Mit Birnenquitte, Rosmarin, Honig und Jogurt 9,40

Komposition von Manjarí Schokolade

Birne, und Szechuan Pfeffer 9,80

Maroní Mandel Parfait

Mit Bratapfel und Zimt-Schoko - Sponge 8,50