



GLOCKENBACH
S.ZIMMER

Weinbar • Restaurant

specials

Gerösteter Spargeltee, fermentiertes Haselnussöl	6
gilliardeau austern, himbeervinaigrette 1 6 stück	5 27
<i>dazu empfehlen wir:</i>	
champagne brimoncourt extra brut 0,1l	13

speisekarte

sauerteigbrot von 'bageri', sauerteigbrot-butter	7
+ charcuterie	6 12
+ burrata von oi fra, fermentierter rotkohl, kürbiskern	14
+ pickles	6
+ eiersalat & kaviar	7
rote beete, schwarze johannisbeere, braune butter, vinaigrette	15
rindertatar,sauerteig, schnittlauch	18 26
spitzkohl, spargelvelouté, pilz	25
lachsforelle, bisque, palm kohl, pastinake	28
reh aus eggenfelden, beete, rotkohl	34
kartoffel-sellerie schnitte, meerrettich	7
beilagensalat, ricotta salata, kerne	5
zimtwaffel, rumtopf zwetschge, creme fraîche	12
himbeersorbet, nougat, frischkäseschaum	9
kleine käseauswahl mit aprikosensenf	14

sauerteigbrot von BAGERI, sauerteigbrot-butter:

Sauerteigbrot von der veganen Sauerteigbrot Bäckerei BAGERI mit Sauerrahmbutter mit Kwass (= Getränk aus Osteuropa hergestellt aus vergorenem Brot, welches dann runterreduziert und in die Butter eingearbeitet wurde)

+**charcuterie** (verschiedener Aufschnitt von der Metzgerei Stadler)

+**burrata von oi fra, fermentiertes rotkraut, Kürbiskerne** (Art Mozzarella von einem italienischen Feinkostladen, die in München produzieren und mit regionalen Produkten arbeiten), mit fermentiertem Rotkraut, Olivenöl und Kürbiskernen

+**pickles** eingelegtes Gemüse mit Chicorée, Radieschen, Spargel, Shiitakepilze und Senfgurke

+**eiersalat und kaviar** Eiersalat mit Forellenkaviar

geröstete rote beete, nussbutter, vinaigrette: im Ofen geröstete Rote Beete, Nussbutter Vinaigrette, fermentierte Johannisbeeren, Schalotte und Estragon
rindertatar, sauerteig, schnittlauch tatar aus der gereiften Keule, mit Sauerteigbrot-Chip, geräucherter Mayo und eingelegten Schnittlauchblüten

seeforelle, bisque, pastinake, kohlrabi: im Ofen gegarte Seeforelle auf Pastinakencrème und roh mariniertem Schwarzkohl

spitzkohl, spargelveloute, pilze: spitzkohlrolle gefüllt mit fermentiertem spitzkohl und zwiebel, mit fermentierter Spargelsauce, gehobelten Champignons und pulverisierte Steinpilze

reh, beete, blaukraut kurz gebratenes Reh von einem befreundeten Jäger aus Eggenfelden mit Beete und Blaukraut (zum Teil fermentiertes Blaukraut, deshalb auch mehr Säure als üblicherweise)

kartoffel-sellerie schnitte: Schnitte bestehend aus geschichteter Kartoffel und Sellerie, mit Nussbutter und einem Petersiliencrunch

beilagensalat, ricotta, kerne grüner Salat, geröstete Nüsse und Kerne, geriebene Ricotta salata

zimtwaffel, rumtopf-zwetschgen, creme fraîche zimtige Waffel serviert mit in Rum eingelegten Zwetschgen und hausgemachter Creme Fraîche

himbeersorbet, frischkäseschaum, nougat: himbeersorbet serviert auf einem schokoladen kaffee crunch mit nougat und frischkäseschaum