

WOCHENKARTE

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Obacht Eistee

schwarzer Tee, Holunderblütensirup, Gurke, Minze und Limette

0,5l 6,20 Euro

Obacht Gin Fizz

Gin, Holunderblütensirup, Limettensaft, Wasser

0,3l 7,80 Euro

Kürbiscremesuppe (*vegetarisch*)

(Hokkaido)

mit Kernöl und Schmand

8,20 Euro

Hausgemachte Kartoffelrösti (*vegan*)

mit mariniertem, lauwarmem Rote-Beete-Salat, Kräuterdip
und kleinem gemischtem Salat

18,60 Euro

Münchner „Moules et Frites“

Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im bayerischen Sud (Weißbier und Obachta)
dazu Pommes & Ingwer-Mayo
- Auch als Vorspeise zum Teilen -

19,40 Euro

Wildgulasch

(Hirschkuh vom Valepp/Spitzingsee / sous-vide 16 Stunden bei 72 Grad)
mit hausgemachten Spätzle, Ofenkürbis und Kürbisschmand

29,90 Euro

Unsere Dessert-Empfehlung: Bayrisch' Creme

mit Brombeeren

5,20 Euro
