

EUGEN 21

HAUSGEMACHTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Mohn Rüben & Marillen

€ 11

MARINIRTER KALBSKOPF

Tomaten Vinaigrette & Basilikum

€ 13

BUTTERMILCH GURKEN KALTSCHALE

knuspriger Karpfen & Dill

€ 9

FARM TO TABLE

BOA SCHWEINDERLBRATEN

Wacholderbierkraut
& Mandel - Marillen Jus
& Semmeltarte

€ 24

HOKKAIDO KÜRBIS SPÄTZLE

Sommerlauch & Safran

€ 19

“SCHLEMMERFILET” VOM WALLER

Eierschwammerl & Kräuter Spinat

€ 22

LIMETTEN KORIANDER SORBET

marinierte Erdbeeren

€ 9

GRISSFLAMMERIE

Sesam & Kirschen

€ 10

BLAUSCHIMMEL VOM JUMI

Birne & Holunder

€ 12

ËÛĠËN21

HOMEMADE GOAT CHEESE

beets & apricot

€ 11

MARINATED CALF'S HEAD

tomato vinaigrette & basil

€ 13

CHILLED BUTTERMILK CUCUMBER SOUP

crispy carp & dill

€ 9

FARM TO TABLE

BOA- FARM PORK ROAST

juniper beer cabbage
& almond - apricot jus
& bread tart

€ 24

HOKKAIDO PUMPKIN SPAETZLE

summer leek & saffron

€ 19

CATFISH FILET

chanterelles & spinach

€ 22

LIME CORIANDER SORBET

marinated strawberries

€ 9

SEMOLINA PUDDING

sesame & cherries

€ 10

BLUE CHEESE FROM JUMI

pear & elder

€ 12