



4 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH

Unsere Ziegenkäserolle
gepoppter Quinoa – Tomaten-Granatapfel-Chutney

Schaumsuppe vom Lindhof-Kürbis

Rote Bete-Risotto

Variation vom Lindhof-Apfel
Tarte – Ragout – Vanilleeis

49.00 – Weinbegleitung 30.00

6 GÄNGE MENÜ

Lauwarme Forelle im Raucharoma
Kren – Gurke – Granny Smith – Speckfond

Essenz vom Lindhof-Gockerl

Crépinette von Taube und Entenleber
Selleriepüree – Trüffelsauce

Zander in der Thymiankruste
Rosenkohl – Senfsauce – Kartoffelmousseline

Zweierlei vom heimischen Reh
Zwiebelsauce – Kohlrabi à la creme

Variation von der Moosbeere
Marzipan - Koriander

78.00 – Weinbegleitung 50.00



VORSPEISEN & SUPPEN

Rote Bete-Schaumsuppe Croûtons	7.00
Bouillabaisse von Süßwasserfische Flusskrebse – Ravioli – Safran	17.00
Gebackenes Lindhof-Ei Rahmspinat – Kartoffel – Trüffelschaum	16.50
Handgeschnittenes Beef Tatar Beef Tea – geröstetes Focaccia	22.00

HAUPTSPEISEN

Ricotta-Mascarpone-Ravioli Trüffelcreme – Perlzwiebel	23.00
Chiemsee-Hecht im Lardomantel Krenwirsing – Mandelbällchen	26.50
Gebratene Goldforelle im Ganzen Zitronen-Risotto – glasierter Pak Choi	ab zwei Personen pro Person 24.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50
Côte de veau Pommes Anna – Spitzkraut – sautierte Kräuterseitlinge	ab zwei Personen pro Person 40.00
Dry Aged Entrecôte Kürbisgemüse – Café de Paris – Pommes Duchesse	36.00



SÜSSES

Süß nährt, besänftigt und wirkt kühlend und schwer.

*Bei angemessenem Konsum wirkt sich dieser Geschmack positiv auf den Körper aus,
da er alle Körpergewebe stärkt und die Gesundheit von Haut, Haar und Stimme fördert.*

Warmer Schokokuchen Birne – Ingwer – Sauerrahmeis	13.50
Apfelstrudel Alpenrose Ragout – schaumig – eisig	8.50
Sorbetvariation	7.50
Käseauswahl	9.00