



Aperitif.

Prosecco-Cranberry 6,50 €

Calvados-Cidre 7,50 €

Crémant Henri Kieffer Fils | F – Alsace

0,1 | 12,00 € 0,375 | 39,00 €

Vorspiel.

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse vom Leitzachtaler Ziegenhof

gebackenes Gemüse | geröstete Kerndl | hausgebackenes Brot

11,90 €

Quark aus der Region mit Rote-Bete

Orangen-Chutney | Kürbiskerne | Petersilienöl | hausgebackenes Brot

9,90 €

Rindertatar mit Eigelb Confit

Senfkörner | Kresse | eingelegte Pilze | hausgebackenes Brot

13,90 €

Speck- und Wurstbrettl mit Zwiebel Confit

Speck von der Speckalm | 2erlei Wurstvariation | hausgebackenes Brot

10,90 €

Käseplatte von der BIO Hofkäserei Obermooser

Marmelade des Tages | hausgemachtes Knäckebröt

10,50 €

Zwischenspiel.

Rote-Bete-Suppe mit Ziegenkäse vom Leitzachtaler Ziegenhof

Feigen | Popcorn

8,50 €



Höhepunkt.

mit Weinempfehlung.

Rinderfilet vom bayerischen Jungbullen

Hokkaido-Kürbis | Demi-glace | Kartoffelgratin

36,50 €

2011 Entre Nous by Fabrice Kieffer Moritz Haake

Gebratene Entenbrust vom Lugeder Hof

Bunte Karotten | Pilz-Arancini | Bratensauce

24,50 €

2019 Rebo Dolce Vitae

Saiblingsfilet von der Fischzucht Eulenaus

Schwarze Linsen | Rosenkohl | Caviarsauce

22,50 €

2018 Sauvignon Blanc Projekt Steingarten Unfiltriert

Grünes Risotto

Gemüsevielfalt | Grana Padano

15,50 €

2018 Pinot Blanc Barrique

Schnitzel vom Stroh-Schwein aus der Region

Kartoffelpüree | kalt gerührte Wild-Preiselbeeren | grüner Salat

18,50 €

2018 Pinot Noir Vieilles Vignes



Nachspiel.

Weißes Schokoladenmousse

Wild-Preiselbeeren | gesalzene Mandeln | Quinoa | Bourbon Vanilleeis

7,90 €

Pistazien-Parfait

Mango | Chili | Schokoladen Chips

8,90 €

Affogato

Eine Kugel Bourbon Vanilleeis in feinem Espresso

4,20 €

Kuchen und Torten 4,00 € | 4,30 €

von „Der Tortenschmied“ aus Weyarn

Digestif.

Hausgemachter Himbeerlimes 3,50 €



SAFE WATER. DRINK WINE + CHAMPAGNER.

WEISS.

2018 Riesling Mathieu Henri | Domaine Henri Kieffer Fils | F – Alsace
0,1 | 5,50 € 0,2 | 11,00 € 0,75 | 39,00 €

2018 Lugana D.O.C. | Weingut Zamichele | I – Lombardien
0,1 | 5,50 € 0,2 | 11,00 € 0,75 | 39,00 €

2018 Sauvignon Blanc Projekt Steingarten Unfiltriert | Weingut Alexs |
A – Burgenland
0,1 | 5,50 € 0,2 | 11,00 € 0,75 | 39,00 €

2018 Pinot Blanc Barrique | Domaine Henri Kieffer Fils | F – Alsace
0,1 | 6,50 € 0,2 | 13,00 € 0,75 | 49,00 €

2018 BÄNG BÄNG Cuvée | Weingut Alexs | A – Burgenland
0,1 | 6,50 € 0,2 | 13,00 € 0,75 | 49,00 €

2018 Riesling Grand Cru Winzenberg | Domaine Henri Kieffer Fils | F – Alsace
0,75 | 69,00 €

2018 Weissburgunder Sauvignon blanc WHAT THE HELL | Weingut Alexs |
A – Burgenland
0,75 | 95,00 €



SAFE WATER. DRINK WINE + CHAMPAGNER.

ROT.

2018 NO NAME Cuvée no vintage no compromise | Weingut Alexs | A – Burgenland
0,1 | 5,50 € 0,2 | 11,00 € 0,75 | 39,00 €

2019 Rebo Dolce Vitae | Weingut Trevisani | I – Lombardei
0,1 | 5,50 € 0,2 | 11,00 € 0,75 | 39,00 €

2018 Pinot Noir Vieilles Vignes | Domaine Henri Kieffer Fils | F – Alsace
0,1 | 6,50 € 0,2 | 13,00 € 0,75 | 49,00 €

2011 Entre Nous by Fabrice Kieffer & Moritz Haake | Merlot Syrah Cabernet
Sauvignon | Domaine Comte De Thun | F - Gaillac
0,1 | 7,50 € 0,2 | 15,00 € 0,75 | 59,00 € 1,5 | 119,00 €

sÜSS.

2012 Beerenauslese | Weingut Kracher | A – Burgenland
0,375 | 59,00 €

2014 Zweigelt Noble Late Harvest | Weingut Alexs | A - Burgenland
0,375 | 69,00 €

2012 Eiswein Cuvée | Weingut Kracher | A – Burgenland
0,375 | 110,00 €



SAFE WATER. DRINK WINE + CHAMPAGNER.

CHAMPAGNER & CO.

Crémant Henri Kieffer Fils | F – Alsace
0,1 | 12,00 € 0,375 | 39,00 €

Moet & Chandon ICE Impérial | F - Champagne
0,75 | 115,00 €

Moet & Chandon ICE Impérial Rose | F - Champagne
0,75 | 130,00 €

GIB DEINEM LEBEN EINEN GIN.
UND DAZU DEN PASSENDEN TONIC.

Fever-Tree Premium Indian Tonic 4,50 €

Fever-Tree Premium Mediterranean Tonic 4,50 €



DER ABEND KANN BeGINNen mit je 4cl

Malfy Gin con Arancia - Blood Orange (41% Vol.) 7,00€

Mediterraner Gin aus Italien. Der wichtigste Bestandteil, die Sizilianischen Blutorangenschalen, werden zusammen mit italienischen Wacholder für 36 Stunden in destilliertem Alkohol mazeriert. Dadurch erhält der Gin seine wunderschöne rubinrote Farbe. In einem zweiten Destillationsschritt, wird die Infusion zusammen mit 5 verschiedenen Botanicals in einem Vakuum Still destilliert und durch Zugabe von kristallklarem Quellwasser auf 41 Prozent Vol gebracht.

The Duke - Munich Dry Gin (45% Vol.) 8,00€

Dieser Gin wird noch in Handarbeit in München-Aschheim hergestellt und beinhaltet Kräuter aus regionalem, biologischem Anbau. Er gehört zu den Pionieren unter den deutschen Gins und wurde 2009 das erste Mal auf den Markt gebracht. Besonders macht ihn die Zugabe von Malz und Hopfenblüten, um somit auch einen bayrischen Akzent zu setzen.

Gin Mare (42,7% Vol.) 9,00€

Mediterraner Gin aus Spanien. Dieser Gin aus Barcelona versprüht durch Botanicals wie Oliven, Rosmarin, Basilikum und Thymian einen mediterranen Flair. Das milde und warme Klima des spanischen Südens und natürlich auch die Nähe zum Meer stecken in diesem einzigartigen Gin.

Hendrick's Gin (44% Vol.) 10,00€

Hendrick's Gin aus Schottland ist ein ganz besonderer Gin, denn kein anderer wird so hergestellt wie dieser. Er ist eine Zusammenführung aus zwei verschiedenen Brennblasen. Mit seinem einzigartigen Geschmack von einem Hauch von Gurke ist er einer der beliebtesten Gins auf dem Markt. Die elf Botanicals treffen auf Essenzen von Gurken und bulgarischen Rosen.

Brockmans Premium Gin (40% Vol.) 10,00€

Das charakteristische beerige Aroma kommt durch die Zugabe von Blaubeeren und Brombeeren. Destilliert wird dieser besondere Gin in einem 100 Jahre alten Kupferbehälter. Die Botanicals werden vor dem destillieren stundenlang in Neutralalkohol eingewicht, damit die Aromen optimal abgegeben werden. Mandel, Lakritz, Cassie-Rinde und Koriander kann bei dem beerigen Charakter fast vergessen werden.

Huckleberry Gin (44% Vol.) 13,00€

Auf euch! Auf die Freundschaft! Cheers! Warum soll man guten Freunden eigentlich immer nur ein Küsschen geben und nicht mal einen guten Drink? Der Original Huckleberry Gin ist eine Hommage an die Freundschaft und die kann man mit diesem guten Tropfen wahrlich feiern. Die Botanicals Heidelbeere und Wacholder sind die unverkennbaren Zutaten und verleihen dem aus dem Schwarzwald stammenden Huckleberry Gin seinen einzigartigen Geschmack.

Gin Lago von Tegernsee - Premium Dry Gin (42% Vol.) 14,00€

Klar, Authentisch und Bayrisch. Ein feiner Gin aus Wacholderbeeren und erlesenen Kräutern. Geschaffen wird dieses Unikat am wunderschönen Tegernsee in Bayern. Für den duftigen, frischen Gin werden neben Wacholder, Gurken und Zitrusfrüchten Botanicals aus der Region um den See, wie Fichtennadeln, Heublumen und Enzian, verwendet. Ein klarer, aromatischer und sehr erfrischender Gin mit außergewöhnlich weichem Abgang aus einer der schönsten Gegenden Bayerns.

BOAR Premium Dry Gin - Höchstprämierte Gin der Welt (43% Vol.) 14,50€

Hergestellt in einer kleinen Schwarzwälder Familien-Manufaktur. Wild gewachsen und von der Natur veredelt für die reinsten Genussmomente. Im Schwarzwald wild gewachsene und handverlesene Zutaten machen diese meisterliche Komposition zu etwas ganz Besonderem. In einem fast mystischen Genussmoment entfalten sich die traditionellen Naturaromen mit besonders feiner Milde – Klassisch mit Wacholderbeeren, Lavendel und Thymian, veredelt und harmonisiert durch ein innovatives Verfahren unter Zugabe des seltenen Schwarzwaldgolds – dem Schwarzwälder Trüffel. BOAR Gin wurde zum besten Gin gekürt mit Doppelgold!



ECHT REGIONAL

Für uns sind „regional“ und „heimisch“ keine bloßen Schlagworte. Regionalität und Bayern sind uns eine Herzensangelegenheit. Darum werden unsere Gerichte mit den allerbesten Produkten und Zutaten (fast) ausschließlich aus Gärten, Gewässern und Weiden des bayerischen Voralpenlandes auf höchstem Niveau zubereitet.



Spirituosen Martin Hofer Kleinkirchberg Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld.
Wir akzeptieren folgende Kartenzahlungen. EC-Karte, Maestro-, Visa- und Mastercard Zahlungen.
Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90