

APRIL MENUE

Streetfood als Auftakt
Die Vielfalt der Kulinarik verbindet

“Blini”

Sauermilch-Joghurt | Eigelb

&

“Borschtsch”

Rote Beete | Essiggurke

ooo

“Ghormeh Sabzi”

Lamm | Bockshornklee

&

“Buffalo Wings”

Chili | Honig

ooo

“Zurück in Miesbach“

“Frau Mehlings Leinhöhle”

Stör | Sonnenblume | Spinat

ooo

“Aus der Lameng”

Jeden Tag was Neues

ooo

“Das Original das niemand kennt”

Gans | Oregano | Wurzelgemüse

ooo

“Make Food not War”

Hendl | Spargel | Lorbeer

ooo

„Crêpe suspeck“

Marille | Orange | Speck

ooo

“Für Jung & Alt ”

Kakao | Kaffee | Holunderbeere

“I(s)st das noch Kunst”

Sanddorn | Vanille | Wacholder

&

“Flower Power”

Flieder | Löwenzahn | Hanföl

MENUE 125€

Zum Teilen **70€ pro Person**



WEINBEGLEITUNG

APERITIV

“Lameng Eldergrape-Bitter”

Riesling Sekt | Grapefruit | Holunderbeere

12€

Alkoholfrei

7€

Weingut Mehling | Pfalz | Deidesheim

2022 Leinhöhle Riesling | Erste Lage

10€

????

8-12€

Weingut Gross & Gross | Steiermark

2024 Sauvignon Blanc Jakobi

8,5€

Weingut Seckinger | Pfalz | Niederkirchen

2025 Maikammer Chardonnay

9,5€

Wachter-Wiesler | Burgenland | Deutsch Schützen

2022 Bela-Joska Eisenberg Blaufränkisch

8,5€

Weingut Graben Gritsch | Wachau | Spitz

2003 Trockenbeerenauslese Riesling Setzberg

8,5€

WEINBEGLEITUNG

(ohne Aperitif)

55€

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

(ohne Aperitif)

45€

