

CARL & SOPHIE



ANNO 1553

GUTSHOF WENG

AMERANG

„Geschmack braucht Zeit“

1553 gegründet und seit 2012 BIO-zertifiziert widmet sich unser Gutshof Weng im idyllischen Amerang in Bayern der Aufzucht von alten deutschen und inzwischen wenig verbreiteten Tierarten, wie dem Murnau Werdenfelser Rind, dem Bunten Bentheimer Schwein und dem Alpenen Steinschaf.

Mit der Philosophie „Geschmack braucht Zeit“ zeichnet sich unser Gutshof durch eine mindestens doppelt so lange Haltungsdauer der Tiere und einer rein biologischen Bewirtschaftung aus. Ein hohes Tierwohl resultiert aus einer mehr als artgerechten Freilandhaltung auf über 30 Hektar Wiese.

Wir freuen uns Ihnen unser Fleisch höchster Qualität mit feinsten Marmorierung servieren zu dürfen – als einziges Restaurant deutschlandweit.

BOLLES KLASSIKER

Landschinken vom Gutshof Weng Geröstetes Graubrot Trüffel-Schmand	 GUTSHOF WENG AMERANG	18
Hausgemachte Maultaschen Kürbis Spinat Sesam		22
Geschmorte Schulter vom Murnau Werdenfelser Rind Anna-Kartoffeln Romanesco Speck Zwiebel	 GUTSHOF WENG AMERANG	32
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat Radieschen Zitrone		28
Gebratene Riesengarnelen 1 kg Kräuter Aioli ofenfrisches Brot		56
Crème Brûlée Limonenblätter Rosmarin Vanille		8

CARL & SOPHIE

VORSPEISEN	EUR
Ajowansuppe  Wirsing Ajowan Kokosmilch	10
Chicorée-Trauben Salat  Linsen Rucola Haselnuss Basilikum	12
Blumenkohlchiboust Croûtons Eigelb Schnittlauch	14
Saiblingsterrine „25 Teiche“ Apfel Estragon Schmand	19
Ziegenkäsecreme Feldsalat Brombeere Gelbe Bete	14
 HAUPTGERICHTE	
„Richtig Falscher Hase“  Portobello Pilz Pastinake Fichten-Pilz-Jus	26
Goldforelle „25 Teiche“ Steckrübe Chili Ingwer	32
Brust vom Paderborner Landhuhn Spitzkohl Hibiskus Herbstrompete Purple Curry	28
 DESSERT & KÄSE	
Eis am Stiel Vanille Mandel Milkschokolade	6
Kleiner Apfelstrudel  Mohneis Thymian Trauben-Gel	13
Süßer Mais Maiseis Popcorn Salziges Karamell Weizengras	12
Langosch Trüffelcrème Bergkäse Traube	16

3 GÄNGE - 48 EUR

4 GÄNGE - 58 EUR
