

VORSPEISEN

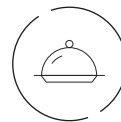
	€
 K'Hof Brotlaib ^{A/G/K} Hummus \ Knoblauch-Butter	6.5
 K'Hof Herbst- Salat ^J Kürbis \ Maroni \ Birnen \ K'hof Vinegrette	17
 Butternut Kürbis ^{H/F} Haselnuss \ Kürbis Koji \ Waldpilzcreme \ Pilzjus	18
 Kürbis- Carpaccio ^{K/F} Shitake \ Miso \ Sesam \ Zitronen Ponzu	18
"Herbst im Wald" ^{A/G} Kürbis \ Waldpilz \ Marone \ Birne \ Pumpernickel	19
Oktopus-Salat ^{A/D} Paprika \ Risolee \ Chili \ Knoblauch-Brot	18
Entenbrust ^{A/D} Rote Beete \ karamellierte Zwiebel \ Thymian \ Beeren	21
K'Hof Steak-Tatar ^{A/C/J} Unsere Spezialität, die für Sie am Tisch zubereitet wird \ Brot	23





SUPPEN

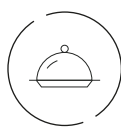
	€
 Kürbis Cremesuppe Espuma \ Kürbisöl \ Kürbiskerne	10
 Waldpilz Velouté fermentierter Pilz	10
Thai-Suppe ^{AIGF} Bio-Hähnchen \ Kokos \ Udonnudeln	10
K'Hof Bouillabaisse ^{AIBDIGI} Fisch \ Safran \ Rouille-Crostini	klein groß 10.5 17



PASTA & CO

 Tagliolini ^{AIH} Waldpilz \ Walnuss \ Rosmarin \ Birne	19
 Conchiglioni ^{AIHJ} Kürbis \ Maroni \ Schwarze Nüsse \ Senfkörner	18
 Trüffel-Tagliatelle ^{AICIG} Sahne \ Herbst-Trüffel	22
 Pappardelle ^{AIGL} Wildschwein \ Zwetschgen \ Pecorino	21
Gnocchi ^{AICIG} Steinpilz \ braune Butter \ Salbei \ Parmesan	18





HAUPTGERICHTE

	€
 Steinpilz & Maroni Blumenkohl Texturen \ Jus	20
 Spitzkraut-Steak ^{FK} Miso \ Pak Choi-Salat \ schwarzer Knoblauch \ Sesam	21
 Wirsing ^A Steinpilz \ Buchweizen \ Kürbis	21
Forelle "Hohenfried" ^O Herbstgemüse \ Kartoffel	30
Zanderfilet ^{DIG} Kürbis Püree \ Fermentierter Apfel \ Steinpilz \ Beurre Blanc	28
Hirsch - Gulasch ^{AICG} Schupfnudeln \ Blaukraut \ Preiselbeeren	24
Perlhuhn Filet ^{IG} Waldpilzrisotto \ Kürbis \ Sellerie \ Birne	26
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{AICG} Petersilien-Butterkartoffeln \ Preiselbeeren \ Zitrone	30
Geschmortes Ochsenbackerl ^{IG} Selleriecreme \ Kürbis \ Waldpilz \ Jus	28
K'Hof Burger Black-Angus-Patty \ Avocado \ Tomate \ Salat \ Gurke \ Ei \ Cheddar ^{AICGJ}	18
 veganes Patty \ Avocado \ Tomate \ Salat \ Gurke ^{AJ} mit Pommes \ Süßkartoffel-Pommes	18 +4



MICHELIN BIS GOURMAND



DESSERTS

	€
 Sorbet-Variation	9
 Crème Brûlée ^{AICG}	11
Kürbis \ Apfel	
 Apfelkuchen ^{AICG}	11
Karamell \ Apfeleis	
 Zwetschgen ^{CI}	11
Mohn \ Joghurt \ Zimt	
 Zwetschgen - Knödel ^{AICG}	12
Zwetschgen -Kompott	
 "Kürbis" ^{AICG}	11
weiße Schokolade \ Orange \ Ingwer	
Käse-Variation ^{AICG\HJ}	klein 10
Feigen-Chutney \ Früchtebrot	groß 16



MICHELIN BIB GOURMAND

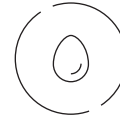
KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN



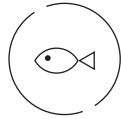
A glutenhaltiges
Getreide



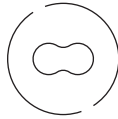
B Krebstiere



C Eier



D Fisch



E Erdnüsse



F Soja



G Milch \ Milchzucker
(Laktose)



H Schalenfrüchte
(Nüsse)



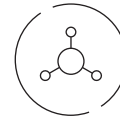
I Sellerie



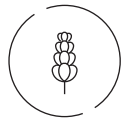
J Senf



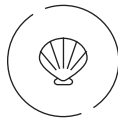
K Sesam



L Sulfit \
Schwefeldioxid



M Lupine



N Weichtiere

LEGENDE



vegetarisch



vegan



MICHELIN BIB GOURMAND



@kulturhof.stangass



www.kulturhof.bayern