

## Vorspeisen

Gemischter Salat mit weißem Balsamicodressing	6,50
Carpaccio von der roten Beete Lauwarmer Oktopus, Meerrettichschaum	12,50
Carpaccio vom bayerischen Rind Trüffelvinaigrette, Rucola, Parmesanhobel, schwarzer Trüffel	13,50
Geräucherte Wildschwein-Terrine mit Feldsalat Feigen, Walnusskerne, Preiselbeeren	12,00

## Limmerhofsalate

Im Brick-Teig gebackener Ziegenkäse mit Honig auf knackigen Salaten, frische Früchte	14,50
Backendelstreifen auf großem gemischtem Salat weißes Balsamicodressing, Kürbiskernöl	16,50

## Suppen

Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl, geröstete Kürbischips	6,50
Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle Gemüwestreifen, Schnittlauch	6,50
Kerbelschaumsuppe Gebratene Jakobsmuscheln	8,50

## Vegetarisch

Kürbis-Ravioli an Safransauce Parmesan, geschmorter Kürbis	16,50
Risotto mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel Butter, Parmesan, Kirschtomate	17,50

## Fischgerichte

Gebratenes Steinbuttfilet unter einer Steinpilzkruste Kerbelsauce, getrüffeltes Kartoffelpüree, frisches Wintergemüse	22,50
Edelfische und Jakobsmuschel Überbacken auf einem Kräutercrepe, Hummersauce, Spinat	23,50

## Fleischgerichte

Viertel 1/4 Limmerhof Ente mit Kartoffelknödel Naturjus, Blaukraut	18,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln, Wintersalat	21,50
Rosa gebratener Kalbsrücken an Kartoffelpüree Morchelrahmsauce, frischem Gemüse	23,50
Gebratenes Rinderfiletsteak vom Goldbeef (ca. 250g) Schalottensauce, Kartoffelrösti, Gemüse	26,50
Rosa gebratene Hirschkalbmedaillons mit Kartoffel-Mandel-Taler Wacholderrahmsauce, Apfelblaukraut, gebratene Pilze	27,50

## Nachspeisen

Crème brûlée mit marinierten Waldbeeren	6,50
Tobleronemousse an Sauerkirschen und Vanillesauce	6,50
Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet	7,50
Kaiserschmarrn mit Apfel-Birnen-Kompott	8,50