

Ein herzliches Grüß Gott in Der ACKER Alm

A heiße Schüssel

Blumenkohl / Petersilie / Öl / Sahne / Wasser € 8,00
Blumenkohlsuppe mit Petersilientränen

Poularde / Bio-Ei / Kräuter / Wasser € 8,00
Wittelsbacher Hähnchenkraftbrühe
mit Kräuter-Eier-Streifen

Für den kleinen Hunger

Semmel / Bio-Ei / Milch / Senf / Radi / Kresse € 8,00
Semmelknödel-Carpaccio mit süßer Senf-Vinaigrette,
Radieschen und Bio-Kresse

**Schwein / Pilze / Lauch / Petersilienwurzel /
Bier / Soja / Limetten / Sesam** € 11,00
Marinierter Schweinebauch mit Pilzen, Lauch und
Petersilienwurzel

Salat / Essig / Öl / Kerne € 8,00
ACKER Salatschüssel mit Ackerdressing

**ACKER „Bowl“ mit angemachten saisonalen Salaten,
frischen Wildkräutern und Brotkonfekt** € 10,00

dazu gratinierten Ziegenkäse + € 5,00
oder Backhendlpraline + € 7,00
oder gebeizter Saibling + € 7,00

Portion Brotkonfekt extra € 2,00
Gedeck extra € 2,00

Was Gscheits

**Rind / Zwiebel / Karotten / Petersilienwurzel /
Lauchzwiebel / Mehl / Bio-Ei / Jus** € 25,00

Geschmorte Ochsenbacken vom Wittelsbacher Rind
mit Ackergemüse und Serviettenknödel

**Schwein / Mehl / Bio-Ei / Panko / Senf /
Meerrettich / Erdäpfel** € 16,00

1 Schnitzel von der Hofmetzgerei Ottillinger
mit Senf-Meerrettichpanade und knusprigen Erdäpfel

Kotelett vom Schwein / Kartoffel / Bärlauch € 25,00

Tomahawk vom Schwein Sous-Vide gegart mit Ackergemüse
und Kräuter Kartoffeln

Kalb / Erdapfel / Kapern / Pilze / Rahm € 25,00

Das ACKER-Kalbsbraten mit Kartoffelgratin
und frischen Steinchampignons

Bergkäse/ Spinat/ Brot/ Zwiebel/Ei /Pilze /Bärlauch/Butter € 16,00

Bergkäsenocken mit Spinat in Bärlauch Butter, Tomaten und Wildkräuter

[vegan] **Kichererbsen / Karotte / Petersilienwurzel / Pilze** € 16,00

Falafel mit karamellisiertem Ackergemüse

A weng wos Siaß

**Mehl / Ei / Milch / Rosinen / Mandeln / Apfel /
Zwetschge / Vanille** € 10,00

Kaiserschmarrn mit Apfelragout, Zwetschgenröster und Vanilleeis

Apfel / Mehl / Wasser / Rosinen / Rahm / Vanille € 8,00

Apfelstrudelsack mit Vanilleeis