



## À LA CARTE

### ZU BEGINN

„Gebeiztes“ von der Rehkeule  
-asiatische Aromen-  
Clementine | Gingerbeer | Süßkartoffel  
16 €

Jakobsmuschel und Blunze  
Laurakartoffel | Pink Lady  
17 €

---

### ZWISCHENDURCH

Zwiebel – 2 mal  
Suppenvariation | Kalbskopf | Strammer Max  
13 €

Gelbschwanzmakrele  
Dashi | Cashew | Ananas  
16 €

---

### HAUPTSÄCHLICH

Entenvariation – mit Herz  
Kraut | Senf | Pasta  
30 €

Gams im Heu  
Sellerie | Physalis | Rosenkohl  
32 €

---

### NACHSPIEL

Apfelstrudel  
Rosinen | Zimt  
14 €

Feine Käseauswahl  
- Tölzer Kasladen -  
Feige  
12 €



## APERITIF

### **Weihnachten im USINGA**

Apfel | Zimt | Rum  
12 €

---

# “WEIHNACHTEN 2018” MENÜ IN 5 GÄNGEN

### **„Gebeiztes“ von der Rehkeule**

-asiatische Aromen-  
Clementine | Gingerbeer | Süßkartoffel  
*Riesling, Robert Weil, Rheingau, 2016*

### **Karpfen „kross“ & Kürbiskern**

Erdäpfelkas | saures G´mias  
*Grauburgunder, Jobner, Baden, 2016*

### **Pochiertes Landei**

2g weißer Trüffel | Karfiol  
-Jedes weitere Gramm Trüffel 10 €-  
*Chardonnay, Cloudy Bay, Marlborough, 2016*

### **Entenvariation – mit Herz**

Kraut | Senf | Pasta  
*Das Phantom, Kirnbauer, Mittelburgenland, 2015*

### **Baba mit Rum**

Früchte | Vanille  
*Portwein „Six Grapes“ Reserve*

Menüpreis | 89 €  
*Weinbegleitung 0,1l | 55 €*