

# Speisekarte

## Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „1854“

Unser Küchenchef Felix Heylmann und sein Team packen ihre ganze Erfahrung und ihre Kreativität in den Kochtopf und bieten gesunde, genussvolle Gerichte mit regionalem Touch und hochwertigen Produkten.

Als Knotenpunkt der Deutschen Weinregionen legen wir im Marienhöh Wert auf unsere Topwinzer von Mosel, Nahe, Pfalz und Rheingau. Ebenso steht Ihnen ein ausgewähltes europäisches Weinsortiment zur Verfügung.

Ein Auszug unserer Regionalen Lieferanten

Bäckerei Risch | Allenbach  
Brote | Backwaren | Kuchen & Torten

Freimut Stephan | Rhaunen | Gourmetpilze

Forellenhof | Trauntal  
Frischfisch | Räucherfischwaren

Bioland zertifizierte Metzgerei Quint | Kenn  
Fleischwaren

Sven Brenner | Börfink  
Alte Obst und Gemüsesorten

Schwalbenhof | Berschweiler  
Käse

# Speisekarte

## Aperitife

### LilletWild Berry

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Beeren

0,25 l 9,00 €

### Hugo

Marienhöh Secco | Holunderblüte | Soda

0,25 l 8,50 €

### Hugo (alkoholfrei)

Alkoholfreier Sekt | Holunderblüte | Soda

0,25 l 7,50 €

### Aperol Spritz

Aperol | Marienhöh Secco | Soda

0,25 l 8,50 €

### Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin | Schweppes Dry Tonic

0,25 l 9,50 €

### Meeresrauschen rosé | 2021 | Nahe

Eine trockene Cuvée aus Spätburgunder sowie

0,20 l 5,00 €

Merlot und Portugieser mit leuchtender Lachsfarbe

0,75 l 19,00 €

# Speisekarte

## Vorweg & Zwischendrin

**Carpaccio vom Rind** 15 €

Senfkorn Kaviar | Kräuter | Parmesan

**Kartoffelsüppchen** 10 €

Röstbrot | Frischer Trüffel

**Römersalat** 12 €

Caesar Dressing | Parmesan | Röstbrot

**Büffelmozzarella** 15 €

Brenners Garten Bete | Kräuter Vinaigrette

**Heimat Pommes** 15 €

Trüffelcreme | Parmesan | frischer Trüffel

## Fluss & Garten

**Filet von der Trauntaler Lachsforelle** 30 €

Riesling Hollandaise | Pellkartoffelsalat | Gartenkräuter

**Spinatkloß (vegetarisch)** 25 €

Bergkäseschaum | Babyspinat | Frischer Trüffel

**Glasierter Sellerie (vegan)** 20 €

Buchenschüpplinge | Apfel | Petersilienöl

# Speisekarte

## Wald & Wiese

**Simmenthaler Rinderfilet 200 gr.** 40 €

Pfeffer Jus | Kohlrabi Salat | Schales

**Brust vom Gockel** 28 €

Getrüffelte Schwarzwurzeln | Pilz-Arancini

**Gezupftes Reh aus der Langweiler Jagd** 25 €

Gewürz Jus | Ingwer-Spitzkohl | Kartoffel-Waffel

**Bärlauch Bratwurst vom Metzger Kneppel** 15 €

Jaipur Curry-Soße | Belgische Pommes Frites | Curry creme

**Rinds-Burger** 25 €

Senfcreme | Rauke | Parmesan | Heimat Pommes

## Süßes zum Abschluss

**Schokoladen Tarte** 15 €

Eingelegte Kirschen | Kirsch Sorbet

**Basilikum Eis** 10 €

Frische Beeren | Keks Crumble

**Café Gourmand** 6 €

Espresso | Selection Macarons

**Dessert Etagerer** 15 €

Mini Cheesecake | Schokoladen Tarte | Macarons