



*Wir möchten Sie herzlich willkommen heißen mit den Worten und der Passion unseres Küchenchefs Livio Mattiussi
Ich bin bestrebt mit meiner Küche starke Gefühle zu wecken, meine Leidenschaft und vor allem den Respekt den
Produkten gegenüber zu vermitteln!*

*Ho Sempre Cercato Sensazioni da Trasmettere, Mantenendoli Rispetto die Prodotti
e Portando anche il cuore in ciò che Faccio!*

*I always look for strong feelings to be transmitted with what I do
as well as my heart and the respect to the products!*

Buon Divertimento!



Menü Empfehlungen vom Küchenchef

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Ochsenbacken in Barolowein Sauce
auf Sellerie Creme

Zimt Pannacotta mit in Moscato- Honig
und Wein pochierter Birne

39,50 €

Burrata Käse auf Radicchio aus Treviso
und Avocado Mousse

Tagliolini mit Scorzone Trüffel

Ochsenbacken in Barolowein Sauce
auf Sellerie Creme

Zimt Pannacotta mit in Moscato- Honig
und Wein pochierter Birne

45,50 €

Vorspeise

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe	8,50 €
Burrata Käse auf Radicchio aus Treviso und Avocado Mousse	10,50 €
Rotbarbenfilet in Sesamkruste auf Selleriecreme	11,90 €
Confierte Entenbrust mit gratiniertem Chicorée	12,50 €

Starter

Truffled potato cream soup	8,50 €
Burrata cheese on radicchio from Treviso and avocado mousse	10,50 €
Red mullet fillet in sesame crust on celery cream	11,90 €
Confit duck breast with gratinated chicory	12,50 €

Hauptgerichte

Risotto mit Artischocken und Gambas	15,50 €
Tagliolini mit Scorzone Trüffel	17,90 €
Gebackene Baby Calamari und Artischocken dazu Frisee Salat an Gin Dressing	18,50 €
Ochsenbacken in Barolowein Sauce auf Sellerie Creme	19,90 €
Wild Seewolf vom Grill mit Saison Gemüse	20,90 €
Ausgelöstes Perlhuhn gefüllt mit Trüffel und Parmaschinken in Rosmarinjus dazu Gratiniertes Fenchel und Kartoffelschaum	21,90 €

Main Courses

Risotto with artichokes and prawns	15,50 €
Tagliolini with scorzone truffles	17,90 €
Baked Baby Calamari and Artichokes with Frisee Salad and Gin Dressing	18,50 €
Ox cheeks in Barolowine sauce on celery cream	19,90 €
Grilled wild catfish with seasonal vegetables	20,90 €
Roast guinea fowl stuffed with truffle and parma ham in rosemary sauce with gratinated fennel and potato froth	21,91 €

Nachspeise

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern an einer Mascarpone Creme	7,50 €
Zimt Pannacotta mit in Moscato- Honig und Wein pochierter Birne	7,50 €
After Eight- Valrhona Schokomousse mit Himbeersorbet	7,90 €

Dessert

Homemade chocolate tart with liquid core on a mascarpone cream	8,50 €
Cinnamon pannacotta with pear poached in Moscato honey and wine	10,50 €
After Eight- Valrhona chocolate mousse with raspberry sorbet Chilled pear	11,90 €

Weißweine

Markowitsch 0,20l 5,90 €
Grüner Veltliner 0,75l 17,70 €
Carnuntum
Aromen von Aprikosen und Heu,
am Gaumen frisch und feinwürzig

Sauvage 0,20l 6,10 €
Riesling 0,75l 18,40 €
Rheingau
Bouquet von getrockneten gelben Früchten,
am Gaumen saftig frischer Schmelz mit viel reifer Frucht

Two Princes 0,20l 6,50 €
Riesling 0,75l 19,60 €
Rheinhessen
ausgeprägte Fruchtaromen,
stilvoll und finessenreich mit animierendem Abgang

Roséweine

Domaine de Belle- Mare 0,20l 5,10 €
Syrah- Cinsault rosé 0,75l 15,10 €
Languedoc - Roussillon
Duft von roten Früchten Anklänge von Kräutern, am Gaumen frisch
und feinwürzig

Rotweine

Domaine de Belle- Mare 0,20l 5,30 €
Syrah – Cabernet 0,75l 15,90 €
Languedoc - Roussillon
Aromen von dunklen Früchten, dunkler Schokolade,
am Gaumen würzig und vollmundig

Carnuntum Cuvée 0,20l 6,90 €
Markowitsch 0,75l 20,70 €
Carnuntum
Delikate filigrane Aromen von Früchten, reifes Tannin
sehr elegant und lang anhaltend

Ruber Spätburgunder 0,20l 7,40 €
Weingut Nelles 0,75l 22,50 €
Ahr
Duft von schwarzen Kirschen und Vanille, viel reife Frucht
und dezenter Röstaromatik

Schaumweine

Scavi & Ray 0,10l 3,50 €
Scavi & Ray 0,75l 32,00 €
Moët & Chandon 0,20l 27,00 €
Moët & Chandon 0,75l 79,00 €

*Von unserem gesamten Team
Herzlichen Dank für Ihren Besuch!*



ACHAT Premium München-Süd
Perchtinger Straße 3
D-81379 München
Tel.: +49 89-780676-0
Fax: +49 89-780676-888
muenchen-sued@achat-hotels.com
www.achat-hotels.com

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen bezüglich Lebensmittelunverträglichkeiten haben, sprechen Sie unser Service-Personal an.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Zusatzstoffe:

1 = Koffein, 2 = Farbstoff, 3 = Chinin, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phenylalaninquelle,
6 = Antioxidationsmittel, 7 = Konservierungstoff, 8 = Taurin, 9 = Säuerungsmittel

Alle Preise sind in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service angegeben.