

Vorspeisen

Hirsch & Pastinake

Birne, Portwein, Schokolade, Samthaube, Frischkäse,
Popcorn, Spinat
29,00

Gänseleber & Jakobsmuschel

Topinambur, Trüffel-Vinaigrette,
Heu, Aubergine und Brioche
38,00

Egli & Avocado

Teriyaki-Sauce, Buttermilch, japanische Mayonnaise,
cremiger Avocado, Sesam, Koriander
33,00

🍷 Aubergine & Tomate

Artischocke, Avocado, Schalotte, Pinienkern, Hirtenkäse,
Feige, Eierschwammerl
28,00

Gemischter Salat oder Blattsalat

Gartenkresse, Brot-Chip und Balsamico Dressing
10,00

Suppen

Hochzeitssuppe

Leberknödel, Grießnockerl,
Frittaten, Wurzelgemüse
14,00

🍷 Apfel-Sellerie-Suppe

Röstzwiebel-Tofu-Tortellini, Koriander,
Kokos, Bodenseeapfel
14,00

Klare Tomaten-Kürbis Essenz

Blätterteig, Miso,
Shiitake, Wachtelei
15,00

Tagesempfehlung

n

Verraten ihnen sehr gerne unsere Mitarbeiter

Pastagerichte



Linguine Trüffelnage

Spinat, Sellerie, frische Kräuter
gerne auch mit frischen gehobeltem Wintertrüffel
44,00

Kaninchentortelloni

Getrocknete Früchte, Wirsing, Trüffel, Haselnuss, dunkle
Traube
37,00



Soba-Nudel-Wok

Balsamico, Rote Zwiebel, Rote Rübe, Spinat,
Granatapfel, Champions, Cashews, Frisée

Fisch & Fleisch

Im Ganzen gebratene Zuger Forelle
Petersilienkartoffeln, sautierter Blattspinat
und Kapernbutter
34,00

Steinbutt & Schweinebauch

Gelbe Rübe, Fenchel, Kartoffel, Süßkartoffel,
Chicorée, Beurre Blanc
39,00

Rinderfilet

Kartoffel-Bohnen Gröstl, Speckfische, Kräutersaitling,
Tomaten-Confit, Jus
49,00

Rosa Kalbskrone

zweierlei Kürbis, Polenta, Morchel, Minikarotte
48,00

Rehrücken

Karfiol, Brombeere, Schwarzwurzel, Reh-Ravioli,
Schalotte, Wintertrüffel
52,00

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
39,00

Klassisch gekochter Tafelspitz
Röstkartoffeln, Cremespinat
dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren
35,00

Chateaubriand für 2 Personen
Röstkartoffeln, gemischten Pilzen
und Gemüse, Pfeffersauce, Sauce Bernaise
125,00

Kross gebratene Ente vom Ländle Bauern
für 2 Personen
1. Gang: Entenbrust auf Cassis-Kraut und Serviettenknödel
2. Gang: Knusprig gebratene Keule mit winterlichem Salat
109,00

Für Käseliebhaber

Gereifte Käsespezialitäten
22,00

Süßes zum Abschluss

☺ Schokolade & Salzkaramell
Brombeere, weiße Schokolade,
Erdnuss, Tarte
16,00

Mascarpone & Nashi Birne
Espresso, Himbeere,
Baiser, Gewürzkuchen
16,00

Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster für 2 Personen
34,00

Salzburger Nockerl
Preiselbeer sahne - ab 2 Personen
16,00 p.P.

Digestif

Empfehlung

Grappa Tignanello 2cl	9,50
Kirsche, Familie Zieser 2cl	16,00
Tresterbrand Reisetbauer 2cl	19,00
Glockenapfel, Familie Zieser 2cl	16,00
Schwarzbeere, Trausner 2cl	14,00

Herzlichen Dank.

Für kleine Portionen werden die angegebenen Preise um 30 % reduziert.

Küchenteam

Unsere Küche unter der Leitung von Thomas Hammerschmid und Daniel Biedenkopf bereiten alle Speisen mit viel Sorgfalt und Bezug auf regionale Produkte zu.

Guten Appetit und einen genussvollen Abend!

Allergene Stoffe

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. All unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren aller 14 Allergenen enthalten. Wir möchten Sie höflichst darauf aufmerksam machen, dass Speisen für Allergiker nicht in einer gesonderten Küche zubereitet werden und trotz höchster Sorgfalt Spuren von Allergenen enthalten sein können. Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. Wir verarbeiten un-pasteurisierte Rohmilch.