

APERITIF

Mandois blanc de blanc Champagner 0,1l 16,5€

Prosecco 0,1l 8€

Limonensirup | Cassis | Aperol | Holunder

La Jara Pinot Grigio Rose Spumante 0,1l 9€

Negroni 9€

Hugo / Hugo alkoholfrei 8€

Apfelsinfonie Jörg Geiger 0,1l alkoholfrei 8€

Himbeer Spritz alkoholfrei 0,1l 8€



MENÜ

Gebratene Entenstopfleber

Balsamicozwetschge | weißer Rosmarinschaum | Haselnuss-Crunch

2015 Kellerei Schreckbichl – Canthus Passito

5cl – 13,50 €

Scharf angebratener Gelbflossen-Thunfisch

zweierlei Sesam | Zuckerschoten | Fettuccine | Curry-Ingwersauce

Marinierter Pfirsich

luftige Mascarpone-Creme | Amaretti | Zitronenmelisse

72,50€

WEINEMPFEHLUNG

2025 Le Vent Dans Les Voiles

Valérie Courrèges

Vermentino

0,75 l – 27€

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Rote Bete & Ricotta 18€

Räucherforelle | Kerbelöl | Geröstete Walnüsse

Rindertatar 21,5€

Rucola | Parmesan | Zitronenmayonnaise | hausgemachtes Butters toast

Italienischer Rohschinken 16,5€

Charentais -& Wassermelone | Minze | Olivenöl

Geschmälzte Maultasche 11,5€

Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze

Gemischter Salatteller 8,5€

Blattsalat | hausgemachte Rohkostsalate

SUPPEN

Tomatencremesüppchen 10€

Croûtons | Basilikumöl

Hausgemachte Rinderkraftbrühe 9€

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

FISCH

Gebratene Riesengarnelen 39,5€

Zitronen-Risotto | frittierte Rucola | Krustentiersauce | Pinienkerne

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g 29,5€

Filetsteak 200 g 37,5€

BEILAGEN

Pommes frites, Bratkartoffeln 7€

Gemischtes Gemüse oder Salatteller 8€

**Rahmsauce, Champignonrahmsauce,
Pfefferrahmsauce oder Bratensauce 3€**

Gerne bieten wir Ihnen von fast allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an -2,5€

VEGETARISCH

Tagliatelle in Tomatencreme 22,5€

Burrata | Pistazienpesto | kleiner Blattsalat

FLEISCH

Wiener Schnitzel 33,5€

zartes Kalbfleisch | Pommes frites

Zürcher Sahnegeschnetzeltes 33,5€

zartes Kalbfleisch | Champignonrahm | Kartoffelrösti

Piccata Milanese 35€

Zartes Kalbfleisch | Parmesan-Ei-Hülle | Tomaten-Olivenragout | Spaghettini

Medaillons vom Rehrücken 43€

Kartoffel-Selleriepüree | junger Wirsing | gebratene Pfifferlinge

Zwiebelrostbraten 33,5€

Zwiebelschmälze | Bratensauce | Bratkartoffeln

SCHWÄBISCHES

Fleischkäse 17,5€

Bratkartoffeln | Zwiebelschmälze | Spiegelei | Bratensauce

Zwei Maultaschen im Ei gebacken 17€

hausgemachter Kartoffelsalat

Zwei Maultaschen in der Brühe 17€

hausgemachter Kartoffelsalat | Rinderkraftbrühe | Zwiebelschmälze

Zwei Maultaschen geschmälzt 17€

hausgemachter Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze

Saure Schweinenierle 18,5€

Bratkartoffeln | Blattsalat

Zartes Wildragout 32,5€

Wachholderrahm | Spätzle vom Brett

Schienles Filetteller 32€

Dreierlei Filets | Champignonrahmsauce | Gemüse | Spätzle vom Brett

DESSERT

Crème Brûlée mit Sorbet 12,5€

Panna Cotta 9€

Schokoladensauce | weiße & dunkle Schokoladensplitter

Marinierter Pfirsich 12€

luftige Mascarpone-Creme | Amarettini | Zitronenmelisse

Zitronensorbet im Glas 6,5€

wahlweise mit Vodka oder Prosecco

“Despresso” 6€

Mini Dessert | Espresso

Affogato al caffè 6€

Vanilleeis | Espresso

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso 3€

Tasse Kaffee 3,5€

Cappuccino 4€

Eine kleine Auswahl unserer Digestifs
- gerne beraten wir Sie auch persönlich:

Weberhof, Südtirol:

- Vinschger Marille 8,5€

- Alte Marille 9,8€

Ziegler, Freudenberg:

- Williams 8€

- Waldhimbeere 8€

- Wildkirsche No.1 12,5€