

## Unser Menü

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling\*,  
mild gebeizt und kalt geräuchert,  
Sauerampfercreme, Feldsalat

\*\*\*

Pastinakencremesuppe,  
Croûtons, Petersilienpesto

\*\*\*

Kalbsrückensteak in Salzeibutter gebraten,  
Portweinjus, Gemüse der Saison,  
Maccaire- Kartoffel

\*\*\*

Crème Brûlée mit Pflaumensorbet

Menü in 4 Gängen € 72,00  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 65,00

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert  
Kürbischutney, Salatbouquet

\*\*\*

Pastinakencremesuppe,  
Croûtons, Petersilienpesto

\*\*\*

Rote Bete- Knödel,  
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

\*\*\*

Crème Brûlée mit Pflaumensorbet

Menü in 4 Gängen € 52,00  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

## Menü „Wild“\*

Hausgemachte Agnolotti vom geschmorten Rehfleisch,  
in Butter gebratene Kräuterseitlinge, Wildjus, Pesto

\*\*\*

Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeeren,  
Rotkohl und Dinkelspätzle

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

€ 39,00

## Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

4 Wochen gereiftes und 18 Std. Niedrigtemperatur  
geschmortes falsches Filet  
vom heimischen Bioland- Weiderind

(Das Fleisch stammt vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)

glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

\*\*\*

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

€ 39,00

## Vorspeisen, Suppen und Salate

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Salatbouquet	15,00 €
Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*, mild gebeizt und kalt geräuchert, Sauerampfercreme, Feldsalat	18,00 €
Hausgemachte Agnolotti vom geschmorten Rehfleisch, in Butter gebratene Kräuterseitlinge, Wildjus, Pesto	14,00 €
Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen	7,90 €
Endiviensalat mit Apfel- Walnussvinaigrette	9,50 €
Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Pastinakencremesuppe, Croûtons und Petersilienpesto	9,50 €

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:  
Spätzle, Pommes Frites oder Maccaire- Kartoffeln

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken	34,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd, Rotkohl und Preiselbeeren	28,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bauernkäse und Schwarzwälder Schinken gefüllt	26,50 €
Wiener Schnitzel vom Weidekalb, Preiselbeeren	32,00 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites	4,80 €			Rahmsoße	3,00 €
Dinkelspätzle	5,00 €	Kleiner Salatteller	7,90 €	Kalbsjus extra	2,50 €
Maccaire Kartoffeln	5,00 €	Glasiertes Gemüse	5,00 €	Kalbsjus als Nachservice	1,50 €

## Hauptgänge

4 Wochen gereiftes und 18 Std. Niedrigtemperatur geschmortes  
falsches Filet vom heimischen Bioland- Weiderind

(Das Fleisch stammt vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)

glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

28,00 €

Kalbsrückensteak in Salzeibutter gebraten,  
Portweinjus, Gemüse der Saison, Maccaire- Kartoffel

39,90 €

Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd  
Wildjus, Rotkohl, gerösteter Pilz-Maronen- Serviettenknödel

36,00 €

Hausgemachte Gnocchi mit handgeschnittener Rehbolognese\*  
Parmesan, bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen

24,00 €

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling\*,  
Zitrusbutter, Pastinakenpüree, Grünkohl,  
Maccaire- Kartoffel

32,00 €

## Vegetarisch

Rote Bete- Knödel,  
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

24,00 €

Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)

24,00 €

## Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Waldbeerenmark	9,50 €
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €

## Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:

Schokolade, Vanille, weiße Schokolade

Sorbet:

Himbeere, Orange

Unser Restaurant ist nach der Bio-AHVV und den Kriterien von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 zertifiziert.

\* Die Saiblinge werden mit Quellwasser und Bio- zertifiziertem Futter aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert

\* Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio-zertifiziert