

WINTER HIGHLIGHTS
VON ROLF STRAUBINGER UND TEAM

4 Gang ohne Jakobsmuschel 105,00 €
5 Gang 138,00 €

Bestellannahme spätestens bis 13.00 Uhr bzw. 20.15 Uhr (5- Gang)

GÄNSELEBER EXOTISCH

Gänseleber, Passionsfrucht, Mango, Avocado, Mais
(à la carte Vorspeise 37,00 €)

alternativ

WILDE AGRUMEN

Wildfang Langustine, Stauerico Doppelkinn, Amalfi Salzzitrone, Yuzu
(à la carte Vorspeise 45,00 €)



IN DER BÜCHSE

Jakobsmuschel, Pak Choi, Süßkartoffel, Soja
(à la carte Vorspeise 38,00 €)



TURBOT & TAIL

Steinbutt, Kalbsschwanzravioli, Sellerie, Perigord Trüffel
(à la carte Hauptgang 59,00 €)



REH „PORTWEINFEIGE“

Rehrücken, Portweinfeige, Crosne, Pioppine, Spätzle
(à la carte Hauptgang 59,00 €)

alternativ

TIROLER BAUERNKALB² MW

Rücken und Backe vom Tiroler Bauernkalb, Tobinambur, Lauch, Sonnenblumenkerne, Pfefferjus
(à la carte Hauptgang 48,00 €)



SWEET SOIL

Rote Bete, Schmand, Limette, Preiselbeeren

UNSER KLASSIKERMENÜ

mit Rotbarsch 96,00 €

mit Stauferrind 92,00 €

BLUMIGER ZANDER

Zander, Blumenkohl in Formen und Strukturen, Nussbutter, Rosinen
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



UNSER SIGNATURE DISH SEIT 25 JAHREN

Bouillabaisse mit Atlantikfisch, Tiefseelangustine,
Meeresbohnen, Gemüse und Rouillemuschel
(à la carte Vorspeise 35,00 €)



DER ROTE BARSCH

Rotbarsch, Chicorée mal zwei, Rotweinbutter, Orange, Grenaille Kartoffel
(à la carte Hauptgang 46,00 €)

alternativ

SCHWABENTELLER 19

Rinderfilet, Ochsenschwanzstrudel, Zwiebel in Formen und Strukturen, Wirsing,
gebratener Kartoffelsalat, Spätzle
(à la carte Hauptgang 44,00 €)



EINE RUNDE SACHE

Mandarine, Topfen, Mais, Grieß

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

74,00 €

REMSTAL

Ackersalat aus dem Remstal, schwarze Nüsse, Mini Bete und Rüben
(à la carte Vorspeise 24,00 €)



WEIßER PETERLING

Petersilienwurzelsuppe, Grießnocke, Spielerei von Petersilienwurzel
(à la carte Vorspeise 17,50 €)



LOMBARDEI

Radicchiorisotto, Gorgonzola aus Lombardei, Birne, grüner Spargel
(à la carte Hauptgang 29,00 €)



SCHOKOLADENDUETT

Papaya, Ingwer, Dulcey und Nyangbo Schokolade von Valrhona

STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER BEI 800° GEBEEFT

US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED

56,00 €

220g Cut Striploin

NEBRASKA RIB EYE

74,00 €

340g Cut

Wir servieren dazu:

Pfannengemüse, Pfefferjus, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream

Garstufen (Kerntemperatur im Fleisch):

very rare /englisch (45°)

rare (48°- 50°)

medium rare (50°- 52°)

medium (54°- 56°)

well done (60° und mehr)