

Bestellannahme spätestens bis 13.00 Uhr bzw. 20.30Uhr

**„GANS“ ANDERS**

Gänseleber, Passionsfrucht, Karotte in Formen und Strukturen,  
Salzmandelerde, falsche Erdnuss, Pfefferbaiser  
(à la carte Vorspeise als Menüportion 36,00 €)

**alternativ**

**LACHSFORELLE AUS DEM RAUCH**

Lachsforelle, Linsen, Variationen von der Beete, Meerrettich, Himbeeressig  
(à la carte Vorspeise 32,00 €)



**LIEBESGRÜBE AUS MOSKAU**

Getauchte Jakobsmuschel, Kaviar Kartoffel, Apfel-Sellerie-Sud,  
Buchenpilze, Zitronenölpulver  
(à la carte Vorspeise 40,00 €)



**STEINBUTT TRIFFT BAYERN**

Steinbuttschnitte, geblämmte bayrische Garnele, karamellisiertes Spitzkraut,  
Brezelknödel, Kümmelbisque  
(à la carte Hauptgang 59,00 €)



**SAU GUT**

Spanferkelrücken, gepuffte Haut, Wurzel und Öl von Petersilie, konfierte Kartoffel  
(à la carte Hauptgang 36,00 €)

**alternativ**

**SKYFALL – TAUBE<sup>2</sup>**

Taubenbrust, Sellerie, Perigord- Trüffeljus, Rosenkohl, Brezelknödel  
Kraftbrühe und Leberklöschen von der Taube



**DESSERTKREATION „ORANGE“**

Blutorange, Mohn, Nyangbo, Campari, Honig  
(à la carte 19,00 €)

**ATLANTIKSEEZUNGE UND SUPPENGEMÜSE**

Filet von Atlantikseezunge, mariniertes Bouillongemüse, Seeswiebel vom Bodensee, gesäuerter Bratkartoffelfond, Senfkörner und Speckcrumble  
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



**TEATIME MIT BOUILLABASSE**

Unser „Signatur Dish“ seit 2 Jahrzehnten  
(à la carte Zwischengang 34,00 €)



**ZANDER & WINTERSPARGEL**

Zanderschnitte, Schwarzwurzel, Kürbisravioli, Rotweinreduktion, Malzerde  
(à la carte Hauptgang 48,00 €)



**DESSERTKREATION**

Grüner Apfel, Milch, Hafer, weiße Schokolade  
(à la carte Dessert 18,50 €)

---

**UNSER VEGETARISCHES MENÜ**

74,00

---

**STAUFENECKER KARTOFFELACKER**

Falsche Kartoffel, „verbrannte“ Sauerrahmkartoffel, konfierte Kartoffel, Feldsalat im Feigensenfdressing, Radieschen „süß-sauer“  
(à la carte Vorspeise 22,00 €)



**SAUERKRAUT**

Velouté von Sauerkraut, Majoran, geröstetes Holzbackofenbrot,  
Strudel und Salat von Spitzkraut  
(à la carte Zwischengang 16,50 €)



**MAIS, WEIZEN, TRÜFFEL**

Polenta Ravioli, cremige Polenta, Keltenhof Spinat,  
schwarze Perigord Trüffel, Käsesoße  
(à la carte Hauptgang 29,00 €)



**EIS AM STIEL**

Ananas , Kokos, Topfen, Passionsfrucht, Pistazie  
(à la carte Dessert 17,50 €)

## AUS DEM LÄNDLE

---

### VORSPEISE

<b>BLUTWURST „WINTER“</b>	16,00
Blutwurst, Sellerie, Opalapfel, Rosinen, Zwiebel	
<b>EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DAS SCHÖNSTE BUNDESLAND DEUTSCHLANDS</b>	
Blutwurst, Sellerie, Apfel, Rosinen	
Gebratenes Bries auf Kalbskopfsalat, eingelegte Miniradieschen und junger Lauch	
Kalbskutteln „schwarz-sauer“, Kartoffelcroutons	
<b>GERÖSTETE KALBSKOPFSPÄTZLE</b>	
Herzkalbsbries, Spitzkraut, Kalbskopf-chips,	
geröstete Eierspätzle, Senfkornjus	

### HAUPTGANG

<b>GETROCKNETE BACKE</b>	35,00
Dry aged Ochsenbacke, Rübenmalz-Rotwein-Soße, Rosenkohl, Petersilienwurzel	
Röstkartoffeln	
<b>ROSTBRATEN VOM STAUFERFILET „EDITION WINTER 2018“</b>	41,00
Filetschnitte vom Stauferrind mit Zwiebel in drei Formen, Maultasche,	
Spitzkraut als Gemüse, Strudel von Ochsenchwanz und Spätzle vom Brett	

### STAUFENECKER STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER BEI 800° GEBEEFT

---

<b>US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED</b>	
<b>220g Cut Striploin</b>	56,00

#### Wir servieren dazu:

Gratin von Hofgutkartoffeln und Reblochon, Bohnen, Artischockengemüse  
Rotweinjus und Kräuterbutter