

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

**TOFFEE & TEA**

Gänseleber Toffee, heimische Dörraprikosen, Haselnusszapfen, schwarzer Tee, Brioche  
(à la carte Vorspeise 37,00 €)

***alternativ***

**TAUCHGANG**

Atlantikseezunge, getauchte Jakobsmuschel, Mandarine,  
Deutscher Osietra Kaviar, Schwarzwurzel  
(à la carte Vorspeise 44,00 €)



**SURF & TURF**

Tiefseelangustine, Wagyu Beef roh mariniert, Wasabifond,  
rosa Ingwertagliatelle, Reis, Krustentierbisque  
(à la carte Vorspeise 40,00 €)



**STEINBUTT „KAROTTE“**

Gebratener Steinbutt, Karottenjus, alte Karotte, Kerbel  
(à la carte Hauptgang 59,00 €)



**REH „PORTWEINFEIGE“**

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

***alternativ***

**OFFENE LASAGNE VOM BAUERNKALB**

Rücken vom Tiroler Bauernkalb und Bries, Bäckle, Rosenkohllaub, geschmorter Kürbis,  
Nussbutter, weißer Trüffel (2g)  
(à la carte Hauptgang 54,00 € / jedes weitere g weißer Trüffel à 10,50 €)



**STRANDSPAZIERGANG**

Gurke, Mango, Amaranth, Opalys Weisse Schokolade, Litschi

**UNSER KLASSIKERMENÜ**

mit Zander 96,00 €  
mit Stauferrind 92,00 €

---

**EISMEERFORELLE "GOLDENER HERBST"**

Gebeizte Eismeerforelle im Rauch, Rettichcannelloni gefüllt mit Eismeerforellentatar,  
Most, Seezwiebel, Lauchsaft  
(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 €)



**ZANDER TRIFFT FILDERN**

Zander mit Lardo Speck, Champagnerrahm, Champagnerkraut,  
Schnittlauch, Karotte und Brezel  
(à la carte Hauptgang 48,00 €)

***alternativ***

**SCHWABENTELLER**

Filet und dry aged Ochsenbäckle vom Stauferrind, rote Zwiebelmarmelade, Lauchzwiebel,  
Wirsing, Brezelknödel, Spätzle vom Brett  
(à la carte Hauptgang 44,00 €)



**WILDER SANDDORN**

Schwarzer Reis, Sanddorn, Orange, Karamell

**UNSER VEGETARISCHES MENÜ**

74,00 €

---

**GOLDENER HERBST**

Variation von Vacherin Mont-d'Or mit heimischen Zwetschgen,  
goldene Nüsse, Grenaille Kartoffeln  
(à la carte Vorspeise 24,00 €)



**ALLERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS AUS DEM REMSTAL**

Pikante Kürbissuppe, Kürbiskernöl und Texturen von Kürbis  
(à la carte Vorspeise 17,50 €)



**NUDELN „CARBONARA“ MIT WEIßEM TRÜFFEL**

Nudeln, Keltenhof Spinatcreme, Nussbutter,  
gebackenes Bio-Eigelb, 2g weißer Trüffel  
(à la carte Hauptgang 38,00 € / jedes weitere Gramm weißer Trüffel am Tisch gehobelt à 10,50 €)



**SCHNEEWITTCHENS APFEL**

Apfel, Walnuss, Fenchel, braune Butter

**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, Barbecuesoße, Kräuterbutter, Kartoffel-Zwiebelbrandade

**Garstufen (Kerntemperatur im Fleisch):**

very rare /englisch (45°)

rare (48° - 50°)

medium rare (50° - 52°)

medium (54° - 56°)

well done (60° und mehr)