

WINTER HIGHLIGHTS VON ROLF STRAUBINGER UND TEAM

4 Gang ohne Langustine / Bouillabaisse 98,00 € (mit Marensin Gockel) / 142,00 € (mit Wagyu)
5 Gang 132,00 € (mit Marensin Gockel) / 170,00 € (mit Wagyu)

GANS TRIFFT APFEL

Gänseleber, Apfelbalsamico, Apfel in Formen und Strukturen, Sauerteig, Haselnuss
(à la carte Vorspeise 37,00 €)

alternativ

ROYAL RUSSIA

Skrei, Störespuma, Osietra Kaviar, Rote Bete, Buchweizen Blini
(à la carte Vorspeise 42,00 €)



WILDE AGRUMEN

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

alternativ

UNSER SIGNATURE DISH SEIT 25 JAHREN

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



TURBOT & TAIL

Steinbutt, Kalbsschwanzravioli, Sellerie, Perigord Trüffel
(à la carte Hauptgang 59,00 € *alternativ* mit Zander à la carte Hauptgang 49,00 €)



BAUERNGOCKEL² MW

Marensin Gockel, Steckrüben, Kumquat, Karotte, Speck
(à la carte Hauptgang 40,00 €)

alternativ

WAGYU

Wagyu Beef, Zwiebel in Formen, Shiitake, Süßkartoffel



VITAMIN B

Opalys weiße Schokolade von Valrhona, Karotte, Muskatkürbis, Tonkabohne

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

74,00 €

ZIEGENWEIDE

Ziegenkäse, gepickelte Zwiebel, Topinambur,
Nüsse und Kerne
(à la carte Vorspeise 24,00 €)



WEIßER PETERLING

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



AIOLI MAL ANDERS

Aioli Ravioli, Safrangemüse, schwarzer Knoblauch,
Oyster Leaves
(à la carte Hauptgang 29,00 €)



SWEET SOIL

Rote Bete, Schmand, Limette, Preiselbeeren

STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER BEI 800° GEBEEFT & KLASSIKER

US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED 56,00 €
220g Cut Striploin

NEBRASKA RIB EYE 74,00 €
340g Cut

Wir servieren zu den Steaks:

Pfannengemüse, Pfefferjus, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream

SCHWABENTELLER 19 44,00 €
Rinderfilet, Ochsenschwanzstrudel, Zwiebel in Formen und Strukturen, Wirsing, gebratener Kartoffelsalat, Spätzle

Garstufen (Kerntemperatur im Fleisch):

very rare /englisch (45°)

rare (48°- 50°)

medium rare (50°- 52°)

medium (54°- 56°)

well done (60° und mehr)

Liebe Gäste,

da wir nur ausgesprochen rare und exklusive Zutaten verwenden, kann es auch mal vorkommen, dass sich einzelne Speisen auf dieser Karte kurzfristig ändern.

Bestellannahme für unser 5 Gang Menü ist bis 13.00 Uhr bzw. 20.15 Uhr

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Familien
Rolf Straubinger & Klaus Schurr
und Team „Staufeneck“