

## WINTER HIGHLIGHTS VON ROLF STRAUBINGER UND TEAM

4 Gang ohne Langustine / Bouillabaisse 98,00 € (mit Marensin Gockel) / 104,00 € (mit Rind)  
5 Gang 134,00 € (mit Marensin Gockel) / 138,00 € (mit Rind)

---

### **GANS (ANDERS)**

Gänseleber, Passionsfrucht, Karotte, Avocado, Walnuß  
(à la carte Vorspeise 37,00 €)

#### ***alternativ***

### **LACHSFORELLE IM FRÜHLING**

Lachsforelle gebeizt und kurz geräuchert, Tatar im Holzkohlelack, gepickelte Gurke, Sour Cream,  
Blüten vom Keltenhof  
(à la carte Vorspeise 42,00 €)



### **MOSKAUER FRÜHSTÜCK**

Wildfang Langustine, Lauch, Nussbutter, Blinis, Osietra Kaviar  
(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 „SPRING“**

Steinbutt, Kalbsschwanzravioli, Sud von Frühlingspilzen, Erbsen, Morcheln  
(à la carte Hauptgang 59,00 € ***alternativ*** mit Zander à la carte Hauptgang 49,00 €)



### **BAUERNGOCKEL<sup>2</sup> MW**

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

#### ***alternativ***

### **BACKSIDE**

Rücken und Rippe vom Edelrind, alles rund um die Zwiebel, Pilze, wilder Brokkoli



### **ZICKIGES VERGNÜGEN**

Erdbeere, Rhabarber, Ziegenfrischkäse, Pinienkerne

**UNSER VEGETARISCHES MENÜ**

74,00 €

---

**FRÜHLINGSWIESE**

Bruchsaler Spargel, emulgierte Eivinaigrette, konfierte Kartoffeln,  
schwäbischer falscher Trüffel, Brunnenkresse,  
(à la carte Vorspeise 24,00 €)



**KAROTTE TRIFFT ERBSE**

Karottensud „süß-sauer“, Spielereien von Tofu, Erbse und Karotte  
(à la carte Vorspeise 17,50 €)



**AIOLI MAL ANDERS**

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



**TROPISCHER FRÜHLING**

Granadilla, Banane, Rum, Kokos, Caranua

## 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 saisonale 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“