

## FRÜHLINGS HIGHLIGHTS VON ROLF STRAUBINGER UND TEAM

4 Gang ohne Kaviar & Meer 98,00 € (mit Bauernkalb) / 108,00 € (mit Reh)

5 Gang 134,00 € (mit Bauernkalb) / 138,00 € (mit Reh)

---

### ENDLESS SUMMER

Raffaello und Erdbeere von der Gänseleber, Kokos, Mandeln, Erdbeere  
(à la carte Vorspeise 36,00 €)

*alternativ*

### DER KÖNIG

Königsmakrele, Tatar im Rettichcannelloni, asiatischer Gewürzsud,  
Tapioka, Algen, rosa Zwiebel  
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



### KAVIAR & MEER

Osietra Kaviar „Selektion RS“, Carpaccio von Gambero Rosso, Olluco Knolle,  
Sour Cream, Bruchsaler Spargel  
(à la carte Vorspeise 44,00 €)



### UNSER SIGNATURE DISH SEIT 25 JAHREN

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

*alternativ*

### BELLA ITALIA

Steinbutt, Herzmuschel, Tomaten-Chili-Fond, Ricotta Tortellini, Mini Zucchini, Pinienkerne  
(à la carte Hauptgang 59,00 € alternativ mit Zander à la carte Hauptgang 49,00 €)



### DAS KOMMT MIR SPANISCH VOR

Bauernkalb, Rücken und Kalbsbries, Chorizo, Mais, Bohne, Pimentos  
(à la carte Hauptgang 46,00 €)

*alternativ*

### WAIMANNSSHEIL

Rehrücken, Sesam, geschmorter Sellerie, Brombeere, Topfen  
(à la carte Hauptgang 59,00 €)



### EIN TELLER FRÜHLINGSWIESE

Himbeere, Kefir, Löwenzahn

**UNSER VEGETARISCHES MENÜ**

74,00 €

---

**TARTE ASPARAGUS**

Spargeltarte, Kräutersalat vom Keltenhof,  
Trüfflespuma, Brunnenkresse, Spargelspitzen  
(à la carte Vorspeise 24,00 €)



**PRINZESSIN AUF DER ERBSE**

Velouté von Erbsen, Minzöl, Sojatofu,  
Spielereien von Erbse und Karotte  
(à la carte Vorspeise 17,50 €)



**WALDBODEN IM FRÜHLING**

Fünfkernrisotto, Pilze, Parmesan, Beeren,  
Bronzefenchel, Trüffelpilznage  
(à la carte Hauptgang 29,00 €)



**WHITE BERRY**

Heidelbeere, Opalys Schokolade, Limette, Bauernjoghurt

## 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 mit weißem Spargel, Kartoffel-Spargel-Gratin, Pfefferjus, Kräuterbutter

**SCHWABENTELLER 19** 44,00 €  
Filetschnitte, Maultasche, Ochsenschwanzstrudel, Karotten, Bärlauch-Kartoffel-Püree,  
Zwiebel in Formen und Strukturen, 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“