

SOMMER 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)

BLACK FOREST „GANS ANDERSCH“

Gänseleberkugel, falsche Kirsche, Kirschen in Formen und Strukturen, Schokoladenbiskuit, Mandeln
(à la carte Vorspeise 36,00 €)

alternativ

MAKRELE „GIN TONIC“

Gelbflossenmakrele, Tatar im Holzkohlelack, Gurke, GINSTR Stuttgarter Dry Gin,
grüner Apfel, Sour Cream
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



KAVIAR & MEER

Osietra Kaviar „Selektion RS“, Carpaccio von Gambero Rosso, Agrumenfrüchte, Blumenkohl
(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, getrocknete Tomate, pikanter Minestrone-saft, grünes Tomatensorbet,
Ravioli und Sand von Schwarzen Oliven
(à la carte Hauptgang 59,00 € alternativ mit Zander à la carte Hauptgang 49,00 €)



MATURED CALF – 35 DAYS

Duett vom edelgereiften, spanischen Kalb, Hirserisotto, Rucola, zweierlei Melone, grüner Pfeffer
(à la carte Hauptgang 46,00 €)

alternativ

WAIMANNSSHEIL

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



PÊCHE ROSE

Weinbergpfirsich, Himbeere, Mascarpone, Karamell, Oxalis

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

74,00 €

SÜSSES ZICKLEIN

Gebrannte Ziegenkäsecreme, eingelegte Weinbergpfirsiche, grüner Spargel, Salatherzen,
karamellisierte Sonnenblumenkerne
(à la carte Vorspeise 23,00 €)



GEEISTE MELONE

Kaltschale von der Cavailon Melone, Erbsenchiboust, Erbsenschoten,
Minzöl, geröstete Sonnenblumenkerne
(à la carte Vorspeise 17,50 €)



BAYERNSCHMAUS

Brezelknödelsouffle, Pfifferlinge, Bayrische Kimchi, Radiesle, Frühlingslauch
(à la carte Hauptgang 29,00 €)



JAPANISCHER SPAZIERGANG

Shiso, Guanaja Schokolade, Mandel, Kirsche

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:

Mediterranes Grillgemüsesträuße, BBQ Kartoffelbällchen, Pfefferjus,
Kräuterbutter, Sour Cream

SCHWABENTELLER „SOMMER“ 45,00 €
Filetschnitte, Ochsenschwanzstrudel, Karotten, Pfifferlinge mit Kräutern, Lauchzwiebel
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“