

# UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

## **Menü 1**

Gebratene Seawater Garnelen,  
Tomaten – Brot – Salat,  
Pinienkerne, Parmesan,  
marinierte Blattsalate

\*\*\*

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße,  
Kartoffelpüree

\*\*\*

Crème Brûlée, frische Früchte

€ 42,00

## **Menü 3**

Consommé vom Rind,  
Pfannkuchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Gebratene Rouladen vom Schweinefilet,  
gefüllt mit Serranoschinken und Parmesan,  
auf Spinat in Rahm,  
gebratene Kartoffelecken, Rotweinsoße

\*\*\*

Dreierlei Eis mit frischen  
Früchten

€ 34,00

## **Menü 2**

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet,  
Grana Padano, Blattsalate,  
geröstete Pinienkerne

\*\*\*

Consommé vom Rind, Pfannkuchen und  
Gemüsestreifen

\*\*\*

Rinderfilet auf Spitzkohl in Rahm,  
Rotwein- Schalotten Soße,  
hausgemachte Röstitaler

\*\*\*

Mousse von der dunklen Schokolade,  
frische Früchte, Vanilleeis

€ 54,00

Menü ohne Suppe € 46,50

## APERITIFEMPFEHLUNG

Gin Chilla (Kombination aus acht erlesenen, bayerischen Kräutern, feinsten Wacholderbeeren) aufgegossen mit Rieslingsekt € 5,50

## VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Seawater Garnelen, Tomaten – Brot – Salat,  
Pinienkerne, Parmesan, marinierte Blattsalate

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalate,  
geröstete Pinienkerne € 14,00

Gemischter Salatteller € 8,00

Gebratene Steinchampignons, marinierte Blattsalate,  
Tomatenbruscetta € 11,50

Gebratene Wachtelbrust auf Rieslingrisotto, Portweinjus,  
Roséchampignons, buntes Wintergemüse

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Gratinierte Jakobsmuscheln, Champagner-Estragonsoße,  
Spinat € 14,00

Consommé vom Rind, Pfannkuchen und Gemüsestreifen € 7,50

## **FLEISCH**

Hirschfilet, Preiselbeer Soße, Selleriemouse, Möhrengemüse,  
gebratene Kartoffelschnitte, Rieslingbirne € 28,50

Cordon Bleu vom Schweinefilet,  
Bratkartoffeln, Kräuterbutter, gemischter Salatteller € 19,00

Rinderfilet auf Spitzkohl in Rahm,  
Rotwein- Schalotten Soße, hausgemachte Röstitaler € 28,00

Gebratene Rouladen vom Schweinefilet,  
gefüllt mit Serranoschinken und Parmesan, auf Spinat in Rahm,  
gebratene Kartoffelecken, Rotweinsoße € 21,00

Geschmorte Kalbssemmerolle, Rahmsoße,  
gebratene Steinchampignons,  
winterliches Gemüse, Kartoffelpüree € 23,50

## **FISCH**

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sauce Piperade,  
Garnelenraviolis, Zucchini-Artischockengemüse, € 23,50

Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße,  
Kartoffelpüree € 23,00

## **DESSERT**

Crème Brûlée, frische Früchte	€ 7,50
Dreierlei Eis mit frischen Früchten	€ 8,50
Mousse von der dunklen Schokolade, frische Früchte, Vanilleeis	€ 9,00

## **DIGESTIFEMPFEHLUNG**

### **Grappa**

La Trentina Morbida	41%	2 cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune	41%	2 cl	€ 4,50
Giare Amarone	41%	2 cl	€ 6,00
Grappa Tasting 3 x 0,1cl			€ 7,00

## **KAFFEE**

Espresso oder Kaffee, Schümli von Huth-Kaffee	€ 2,20
Cappuccino	€ 2,50