

V.O.R.S.P.E.I.S.E

STEINPILZSCHAUMSUPPE | BALSAMICO ZWIEBELN | € 7,50
RIESLINGSCHAUM

GEMISCHTER WILDKRÄUTERSALAT | FEIGENSENF Dressing | € 6,50
BAUERNBROTCROUTONS | GERÖSTETE SAATEN

GEBRATENE WILDFANGGARNELEN | KRÄUTERSUD | € 16,50
GERÖSTETES BROT

10G KAVIAR VOM HAUSE PRUNIER | CROSTINI | CRÈME FRAÎCHE € 14,50

BURRATA | TOMATENSALSA | SERRANO SCHINKEN | BASILIKUM € 12,50

H·A·U·P·T·G·A·N·G

CHÂTEAU BRIAND | SAUCE-BERNAISE | KALBJUS | € 42,50
DAUPHINE-KARTOFFELN | GETRÜFFELTER BLATTSPINAT | pro Person
PASTINAKEN CREME

FILET VOM ALLGÄUER WEIDERIND | PORTWEINJUS | € 34,50
SÜSSKARTOFFEL | BROCCOLI | URKAROTTE

REHRÜCKEN | WILDJUS | SCHUPFNUDELN | € 29,50
MARONI | ROSENKOHL

REHRAGOUT | HASELNUSS SPÄTZLE | BLAUKRAUT € 26,50

GEBACKENES KALBSSCHNITZEL | PETERSILIENKARTOFFELN | € 23,50
PREISELBEEREN

SAIBLINGSFILET | WERMUTHSCHAUM | LINSENAGOUT | € 28,50
SPECKBOHNEN | RADIESCHEN

MEDITERRANE SCHLUTZKRAPFEN | SALBEIBUTTER | € 19,50
AUBERGINENKAVIAR | TOMBERRY



T·A·G·E·S·M·E·N·Ü

NUR DAS BESTE KOMMT UNS AUF DEN TISCH!
MIT EINEM FOKUS AUF REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE,
STELLT IHNEN UNSER KÜCHENCHEF MANUEL GORBACH EIN
TÄGLICH WECHSELNDES MENÜ AUS VIER GÄNGEN ZUSAMMEN.

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN ODER VON UNSEREM
SERVICETEAM BERATEN.

4 GÄNGE € 42,00

D·E·S·S·E·R·T

HONIG-NUSS-PARFAIT | PFIRSICHRAGOUT | KNALLBRAUSE € 10,50

WEISSE SCHOKOLADEN-CRÈME BRÛLÉE | ANANASSORBET € 12,50

„AFFOGATO“ | VANILLEEIS | ESPRESSO € 6,50

BLACK BOX € 9,50

EISAUSWAHL – HAUSGEMACHT je € 2,50

SCHWARZE JOHANNISBEERE | ZITRONE-BASILIKUM | MANGO
TAHITI-VANILLE | ZARBITTERSCHOKOLADE | ERDNUSS-KARAMELL



EINE DER SCHÖNSTEN FACETTEN DER GASTRONOMIE:
WIR BESCHÄFTIGEN UNS HAUPTBERUFLICH MIT DEM GENUSS.
DAS ERGEBNIS FÜR SIE:

AUSGESUCHTES. FREUDENBRINGER. LIEBLINGSTROPFEN.

UNSERE VISION IST EINE NACHHALTIGE, IN DER REGION VERANKERTE UND MIT WEITSICHT BETRIEBENE GASTRONOMIE: DIE SUMME UNSERER BESTREBUNGEN FÜR FREUDVOLLE MOMENTE BEI FEINEM ESSEN UND GUTEM WEIN.

WIR FREUEN UNS, SIE IN UNSEREN STUBEN WILLKOMMEN ZU HEISSEN UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN ABEND!

FAMILIE BENTELE UND ALPENKÖNIG-TEAM



WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH UND HOFFEN, DASS
WIR IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN ABEND BESCHEREN
KONNTEN!

FAMILIE BENTELE UND ALPENKÖNIG-TEAM

ALLERGEN – DOKUMENTATION

BENÖTIGEN SIE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN?
BITTE FRAGEN SIE UNSERER SERVICETEAM ODER WENDEN SIE SICH DIREKT AN UNSERE RESTAURANTLEITUNG.

W.E.I.N.B.Ö.R.S.E

WEISS

2018 BLANC DE NOIR DR. VON BASSERMANN-JORDAN	€ 33
2018 HULLABALOO CUVÉE MARKUS SCHNEIDER	€ 35
2019 GAVI DI GAVI MONCHIERO CARBONE	€ 28
2019 SAUVIGNON BLANC DR. VON BASSERMANN-JORDAN	€ 33
2020 SAUVIGNON BLANC LANDERER	€ 34
2020 FREISTIL MUSKATELLER PHILIPP KUHN	€ 34
2018 WEISSBURGUNDER MARKUS SCHNEIDER	€ 33
2019 GELBER MUSKATELLER BERGKIRCHNER	€ 39
2019 EISACKTALER SILVANER KELLEREI BOZEN	€ 33

ROT

2017 LEMBERGER AUFRICHT	€ 36
2019 FABELHAFT TINTO NIEPORT	€ 28
2016 MERLOT GRAVE DE FRIULI FANTINEL	€ 29
2020 SYRAH DOMAINE DE LA BAUME	€ 29
2019 PINOT NOIR LERGENMÜLLER	€ 33
2019 URSPRUNG CUVÉE MARKUS SCHNEIDER	€ 36

ROSÉ

2020 WEIßHERBST COLLEGIUM WIRTEMBERG	€ 29
--	------