

Kilian Stuba

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

Metzlers Ziegenfrischkäse mit gerösteten Kürbiskernen

Chutney von Abate Fetel Birnen | Mélange Noir | Zirbenessig
Bittersalate | Honig von unseren IFEN Bienen

38

Süppchen von der Ponthier Esskastanie mit gereiftem Madeira

3 Gramm weißer italienischer Trüffel | Bodenseeapfel
kurz gegrillte Entenmastleber

49

ohne Entenmastleber 44

Alpiner Rahmfrischkäse und Macisblüte als glasierte Agnolotti

Spinat und Eigelbcreme | 3 Gramm weißer italienischer Trüffel

49

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT Brust vom Wälder Hennele „Familie Karu“ an der Karkasse gebraten

Thai inspirierte Jus | allerlei vom Muskatkürbis | gedämpfter Wan Tan

pro Person 45

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT Crêpe Suzette

Karamell-Orangensud | Navelina Orangenfilets
Rahmeis von der Tahiti Vanille

pro Person 29

Sorbet von der Mandarine Weißes Schokoladen-Zimt-Crémeaux karamellisierte Marcona Mandeln

18

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25

Kilian Stuba

SNACKS

Warmes & Kaltes
Wild Ellwanger Forst | Rotkohl | getrocknete Schinusbeere

GRUß AUS DER KÜCHE

Allgäuer Lachsforelle mit Koriandersamen gebeizt
Maracuja-Vinaigrette | Radi | eigener Rogen | Koriandergrün

MENÜ

Unsere roh marinierte Entenmastleber „Winteredition mit weißem Portwein“

Vinaigrette von Quitten und Piemonteser Haselnuss
kleine Knusperpraline vom Entenconfit

Bretonischer St. Petersfisch in Estragonbutter geschwenkt

Sauce Maltaise | Royal Hybrid Kaviar
roh marinerter Fenchel | Bitterorange | Bergbauernjoghurt

Bauch vom Walser Alpschwein mit Ingwer und dunklem Weißbier glasiert

knusprige Reisflocken | Kaisergranat | Umami-Krustentiersud

Rehrücken aus dem Ellwanger Forst als Crêpinette gebraten

Rehschlögel-Spitzkohl-Cannelloni
Aroniaabeeren-Sansho Pfeffer-Jus | Kürbiscoulis

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur
rustikales Nussbaguette

Soufflé von Waldviertler Blaumohn und Alptopfen

Sorbet von Rosenmarillen „Ernte 2025“
Sahnekaramell aromatisiert mit Reisetbauer Sojasauce

4-Gang-Menü 150

5-Gang-Menü 170

6-Gang-Menü 180