

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-Crèmeaux
karamellisierte Marcona Mandeln

18

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25



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 marinierter Fenchel | Bitterorange | Bergbauernjoghurt

Bauch vom Walser Alpschwein

mit Ingwer und dunklem Weißbier glasiert

knusprige Reisflocken | Kaisergranat | Umami-Krustentiersud

Rehrücken aus dem Ellwanger Forst

als Crépinette gebraten

Rehshlößel-Spitzkohl-Cannelloni

Aroniabeeren-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