



Vorab als Appetitanreger zum Aperitif

3 Garnelen mit Wasabi im Tempura Teig gebacken & Curry Dip 10 €

Kleine Pinsa mit Grillgemüse, Rauke & Parmesan 8 €

Luftgetrocknete Iberico Salami, Oliven, Manchego & Aioli 9 €

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Tafelspitzbouillon

mit Markklößchen & Wurzelgemüse 8 €

Kürbisrahmsuppe mit wärmenden Gewürzen

Schlagrahm & Kürbiskerne 8 €

Feldsalat mit Croutons, Speck, Apfel 12 €

2 Wilde Bratwürste

mit Rahmwürsting 15 €

Breite Bandnudeln

mit Rinder Bolognese Soße & Parmesan 15 €

Hüttenbrot

Dunkles Brot mit Berg & Raclette Käse überbacke, rote Zwiebel 12 €

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Jegliche Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewichte



Hauptspeisen

Kürbis Schluzkrapfen

Gefüllte Teigtaschen mit Berglinsenkompott, Hokkaido Kürbisspalten & Parmesan 21 €

Käsnocken & Trüffel

Kartoffelgnocchi in Trüffelrahmsoße, Röstzwiebeln, Parmesan & Schnittlauch 21 €

Bœuf Bourguignon von der Rinderbacke

mit Bacon, Steinchampignons, Apfel - Rotkohl & breiten Nudeln 24 €

Cordon Bleu

gefüllt mit italienischem Trüffelschinken & Brie, Pommes frites 24 €

Entenkeule knusprig & zart

mit Apfel-Rotkohl, Maronen & frischen Kartoffelknödeln 26 €

Rahmgeschnetztes vom Kalbsrücken

mit Steinchampignons und Kartoffelrösti 24 €

Wild & Fischgerichte nach Tagesangebot

Kaninchenkeule

Bohngemüse, Senfsoße & krosser Speck, gebackene Drillinge 24 €

„Für unsere Naschkatzen“

Sorbet von Williams Birnen mit Birnenbrand aufgefüllt 10 €

Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesoße, Schlagsahne & Vanilleeis 9 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen, Punschkirschen & Vanilleeis 10 €

Kaiserschmarren mit Zimtucker, Mandeln & Apfelmus 10 €

Affogato al caffè 5 €