

Vorab & Dazwischen

Gemüsebeet

Mariniertes Sommergemüse . Kräutercreme
Apfel-Amaranth-Erde . Lauchasche
16 Euro

Norwegens Sünde

Tatar vom gebeizten Seesaibling . Kartoffel-Lauchsud
Schnittlauchöl . Kartoffelknusper . Saiblingskaviar
18 Euro

Rohe Gelüste

Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet . Landmetzgerei Wirth Oberreute
Kernöl-Mayonnaise . Eierspeis . Grammeln . Wildkräuter
19 Euro

Quintessenz

Kräuterschaumsuppe . gebackenes Wachtelei . Iberico Belotta . Slowmeat Spanien
12 Euro

Sehnsucht

Gazpacho von Ochsenherztomaten . Burrata-Basilikum-Canneloni . Pinienkern-Tomatenragout
10 Euro

Halt's Maultasche

Kartoffel-Quark-Maultasche . geflämmtter Ziegenkäse . Spargelragout . karamellisierte Walnüsse
17 Euro | als Hauptgang 24 Euro

Nudelsalat in Geil

Sepia-Parpadelle . Farfalle . grüne Mandeln . Misogel . Bachkressecreme . gehobelter Bottarga
22 Euro | als Hauptgang 29 Euro

Hauptgerichte aus Fluß & Meer

Salsa Amore

Filet vom Bacalao desalado
gebratener grüner Tettlinger Spargel . Curryschalotten . Sesam-Salsa
34 Euro

Smoke on the Water

Gebratenes Filet vom Zander
Räucherfischsud . Zartweizengemüse . confierter Fenchel
29 Euro

Königsberger Art

Geflämmtter karibischer Langustenschwanz
gebeizter Kalbsrücken . Topfen-Gnocchis . Kapernschaum . Petersiliencreme
48 Euro | Aufpreis im Menü 12 Euro

•

Auf Ihrer kulinarischen Reise verwöhnen Sie

Gastgeber Thomas Klopfer mit dem Serviceteam Manuela & Toni
Küchenchef Fritz Braumüller mit Küchenteam Benedict & Alicia

Hauptgerichte von Feld & Wiese

Brust und Keule

Spanisches Freilandhuhn . slowmeat Spanien
geräucherte Paprikacreme . Oliven-Risotto-Bällchen . geschmorter Rübstieler
29 Euro

Das Beste vom Kalb

Filet vom Vorarlberger Milchkalb . Metzgerei Schmuck Sulzberg
gebackenes Bries . Erbsencreme . Morcheln . Polentaschnitte
36 Euro

Voll auf die Zwölf

Geschmorte bayerische Ochsenbacke
confierter Kohlrabi . Brokkoli . Kartoffeltarte
32 Euro

Waidmanns Heil

Niedertemperatur gegarter Rücken vom Wangener Reh aus dem Deuchelrieder Forst
Sellerietascherl . Herzkirschen . gebratene Entenstopfleber
38 Euro

Danach & Süß

Alpenüberquerung

5 gereifte Käse . Jamei Laibspeis aus Kempten . fruchtiges Drumherum . Früchtebrot
15 Euro

So ein Schmarrn ab 2 Personen

Topfen-Joghurtschmarrn . Ragout & Sorbet von Bodensee-Erdbeeren . Buttermilch
14 Euro pro Person

Vom Gipfel zum Gipfel

Parfait vom Sulzberger Tannenwipfelhonig . Veilchengel . Heumilchschnitte . Schokoladencrunch
15 Euro

Heiße Liebe

Mousse & Eis von der „Original Beans Edel Weiss“ Schokolade . Himbeeren . karamellierter Strudelteig
16 Euro

•
*Gerne können Sie sich ihr Wunschmenü in
4 bis 7 Gängen individuell zusammenstellen*

4-Gänge . 75 Euro | 2 Vorab & Dazwischen . 1 Hauptgericht . 1 Danach & Süß
5-Gänge . 85 Euro | 2 Vorab & Dazwischen . 2 Hauptgerichte . 1 Danach & Süß
6-Gänge . 95 Euro | 2 Vorab & Dazwischen . 2 Hauptgerichte . 2 Danach & Süß
7-Gänge . 105 Euro | 3 Vorab & Dazwischen . 2 Hauptgerichte . 2 Danach & Süß

•
Wein und gutes Essen sind unsere Leidenschaft!

Gerne bieten wir Ihnen passende Weine glasweise zu allen Gerichten
oder eine Weinreise zu Ihrem Menü an. Wir beraten Sie sehr gerne.

 vegetarisch