

# Unsere Wochenkarte

**TATAR VOM HIRSCHKALB**  
aus Tiefenbacher Jagd  
gebeiztes Eigelb | Berberitzenchutney | Walnussgrissini

20



**Rinderconsommé**  
hausgemacht Leberspätzle | Backerbsen

9.50



**GEBRATENE HIRSCHLEBER**  
aus Tiefenbacher Jagd  
Balsamicoglace | sautierter Mangold | karamellierte Apfelperlen  
Kartoffel-Nussbutter-Soufflée

28

**INNEREIENVARIATION VOM WILD**  
Herz | Zunge | Nieren  
Cognac-Alprahmsauce  
Kräutersaitling | hausgemachte Pilztortellini

27

**PORTERHOUSE STEAK**  
vom Duroc Alpschwein  
Molkeglace | Pfifferlingsespuma  
Steckrübensgemüse  
Wilder Brokkoli | Hagebutten-Brioche-Auflauf

34



**DESSERTVARIATION**  
Milchschokoladenaufauf | Amarettosabayone  
Aprikosen-Waldhonig-Eis

13.50

Ein besonderer  
Prickler, zum  
Anstoßen & Feiern

**MARTIN WÄRMER**  
2020 Pinot Chardonnay  
Sekt Brut | Baden  
Mineralische Noten | saftig  
Elegante Hefewürze | frisch  
gebackene Brioche

0.1 7,80 0.75 46.-

## Weinempfehlung

**BASSERMANN JORDAN**  
2023 Chardonnay  
Ruppertsberg | Pfalz  
pikanter Duft | Popcorn  
reife Holzwürze |  
Akazienhonig  
feine Säure & Schmelz

0.1 5,90 0.2 12.-  
0.75 39.-