

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
Milchschokoladenauflauf | 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.-