

# Unsere Wochenkarte

## Vorspeisen

### OCHSENSCHWANZCAPELETTI | NAGE

gegrillter grüner Spargel | gepickelte Salbeiblüten

15.90

### RÖSTZWIEBEL SCHWARZBROTREMESUPPE

Speckcrumble | Bierschaum

8.30

### PROSECCO ON ICE

hausgemachtes Proseccosorbet  
Mangoragout | aufgegossen mit Prosecco

8.60

## Aperitif

### ALPL GOLDEN TIMES

(alkoholfrei)

Südtirol, Italien

Frucht, Frische

florale Anklänge

alkoholfrei prickelnd

0,1 5.90

# Unsere Wochenkarte

## ÄPLERLASAGNE

Sauce Bolognese | Wildkräuterbechamel  
gereifter Bergkäs | Tomatensugo  
Pflücksalat | Vinaigrette | Kürbiskerne

25

## ROSALIEBIERGULASCH

vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität  
Speckspuma | wilder Brokkoli  
hausgemachte Gnocchi

29

## ALLGÄUER SIEDFLEISCH

vom Ochsen aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität  
Bouillonkartoffeln | Meerrettichfäden

27

## FLAT IRON (SOUS VIDE)

vom Rind aus eigener Aufzucht  
rauchige Jus | Orangenbutter  
Couscous-Minz-Salat | Dörraprikosencreme

39

## PASTRAMI SANDWICH

gepökelt Beef Brisket  
Chili-Emmentaler-Creme  
gepickelte Petersilienwurzeln | 2 Karotten  
schwarze Knoblauchemulsion

19.50

## T-BONE STEAK

(ca. 850 -900 g)

Vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität  
BBQ-Jus | Maispüree | Grillgemüse  
Kartoffel-Millefeuille

99



## DESSERTVARIATION

Mini Germknödel | Mohnzucker | Vanillesauce  
Crumble | Amarena Kirsch Eiscreme

13.90

### Weinempfehlung

#### DOMAINES OTT

2025 By Ott Rosé | Provence  
elegantes Lachsrosé  
rote Beeren | Zitrusfrüchte  
weiße Blüten  
0,1 4.60 | 0,2 6.60  
0,75 23

### Digestif

#### SCHLEHENBRAND

Lantenhammer  
42 %  
2cl 6.90