

Wochenkarte

Vorspeise kalt

TATAR VON DER HÜFTE

vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
Avocado-creme | gebeiztes Eigelb | Dörraprikosengel
Burrataschnee | gepufftes Getreide | gepickelte rote Zwiebeln

18.90

Vorspeisen warm

OCHSENSCHWANZCAPELLETTI | NAGE

gegrillter grüner Spargel | gepickelte Salbeiblüten

15.90

RÖSTZWIEBEL SCHWARZBROT-CREMESUPPE

Speckcrumble | Bierschaum

8.30

INNEREIEN-VARIATION VOM WAGYU-ALPRIND

Lungenragout | in Nussbutter gebratene Niere
Milznockerl | gebratener weißer Spargel | Löwenzahnstaub
Kartoffelbaumkuchen

28

PROSECCO ON ICE

hausgemachtes Prosecco sorbet
Mangoragout | aufgegossen mit Prosecco

8.60

Aperitif

**MANUFAKTUR JÖRG
GEIGER**
(alkoholfrei prickelnd)
Erdbeere | Holunderblüte
Waldmeister
0,1 5.90

ROSÉ SEKT
Wein- & Sektgut
Leitzgen | extra dry
0,1 7.80

Wochenkarte

ROSALIEBIERGULASCH

vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
Speckespuma | wilder Brokkoli
feine Bandnudeln

29

ALLGÄUER SIEDFLEISCH (Tafelspitz & Bürgermeisterstück)

Speckrahmwirsing
geröstete Drillingskartoffeln
Meerrettichfäden

27

ZWEIERLEI SPECIAL CUTS

vom Rind aus eigener Aufzucht in BIO-Qualität
gegrillter grüner Spargel
Béarnaise (aus unserem Kräuterbeet)
gebackene Kartoffelecken | geräucherter Bergkäsedip

42

T-BONE STEAK

(ca. 850 - 900 g)

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

99



DESSERTVARIATION

Rhabarber & Himbeer
Mini Pavlova | Ragout | Gel | Sorbet

13.90

Weinempfehlung

TURTLETAUBE

Aufricht 2023
Deutschland | Bodensee
Weissburgunder &
Grauburgunder
leichte Säure | fruchtig frisch

0,1 5.80 | 0,2 7.80
0,75 32.-

Digestif

SCHLEHENBRAND
Lantenhammer

2cl 6.90