

VORSPEISEN

WALD & FELD-TATAR € 19

Sellerie | Pilze | Rote Rübe |
Trüffelmayonnaise | Wachtelei
A, C, G, L, M, O

SCHWEINSHAXN-SULZ € 17

Käferbohnenhummus | rote Zwiebel |
Kernöl-Marinade | Vogerlsalat
L, O

HERBSTLICHER SALAT € 14

eingelegter Kürbis | Feigen |
Maroni-Grammeln | Feta
G, M, O

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 8

Frittaten | Kaspressknödel | Leberknödel
A, C, G, L

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 11

HAUPTGÄNGE

WIENER SCHNITZEL € 29

VOM KALBSRÜCKEN

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
A, C, G, L, M, O

GEKOCHTES € 27

VOM GRUNDLSEER RIND

Rösterdäpfel | Cremespinat |
Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce |
Apfelkren
A, C, G, L, O

GEBRATENE MAISHENDLBRUST € 25

Hokkaido-Kürbisrisotto |
Erdnuss-Koji-Emulsion | Estragon
E, F, G, L, O

GULASCH € 24

VOM GRUNDLSEER RIND

Kräuterspätzle
A, G, L

FISCH UND VEGETARISCH

AUSSEERLAND SAIBLING € 32

IM GANZEN GEBRATEN

Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat
A, C, D, G

GEBRATENES FILET € 31

VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

Salzerdäpfel | Wurzelgemüse |
Krenschäum | Schnittlauch
A, D, G, L

TRÜFFEL-TAGLIOLINI € 29

Trüffelschaum | Herbsttrüffel
A, C, G, L, O

HAUSGEMACHTE GNOCCHI € 24

Hokkaido-Kürbis | Ricotta | Radicchio |
Parmesanschaum
A, C, G, L, O



Hannah Soder
Restaurantleiterin



Sebastian Rumpf
Küchenchef



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie