



MENU

AMUSE-GUEULE

*Selbstgemachtes Sauerteigbrot &
Dip des Tages*

VORSPEISE

*Ceviche / Chili / Honig / Junglauch /
Rote Zwiebel*

SUPPE

Tomaten- Basilikum Gazpacho

Oder

*Fischsuppe / Brassenknödel /
Wurzelgemüse / Saibling*





MENU

ZWISCHENGANG

Kräuter-Risotto/ Pinienkern/
Parmesan

HAUPTGANG

*Hirschrolle / Wirsing / Kartoffel
Stampf / Pfifferlinge*

*Confierter Saibling / Kartoffelwürfel/
/ Paprika / Obergine*

*Selbstgemachte Bandnudel /
Pfifferlingen ODER Wildkräuterpesto*





MENU

DESSERT

Lemon Curd Tarte / Baiser

3Gang : 69€

4Gang : 79€

5Gang: 89€

„Wir glauben daran, dass
guter Geschmack dort
entsteht, wo ehrliche Zutaten
auf echtes Handwerk treffen
– ohne Umwege, ohne
Kompromisse.“





KLASSIKER KARTE

Zöbler Almsommer
Bandnudeln / Kräuterpesto/Heuschaum 24,00€

“Schnitzel Wiener Art” mit
Bratkartoffeln 21,50€

Schnitzel vom Wild mit Bratkartoffeln 28,50€

„Wir glauben daran, dass
guter Geschmack dort
entsteht, wo ehrliche Zutaten
auf echtes Handwerk treffen
– ohne Umwege, ohne
Kompromisse.“





WOHER UNSERE PRODUKTE KOMMEN.



*Unser Sauertigbrot
Backt der Senior des
Hauses selbst.*

*Unser Wild stammt
aus Zöblen und lief
in den Tannheimer
Bergen herum.*



*Unsere Fische
kommen aus Zöblen
oder aus Wertach,
Ebenso Angeln wir
selbst in den
umliegenden
Gewässern.*

*Und das sind wir!
Lisa & Nico
Die Köpfe und Köche
hinter den Gerichten.
Besser gesagt:
Die Pioniere des
Geschmacks.*



