MENU

AMUSE-GUEULE

Selbstgemachtes Sauerteigbrot &
Dip des Tages

VORSPEISE

Ziegenkäse / Birne / Zwiebel / Rucola

SUPPE

Waldpilzconsume / frische
Waldpilzen

MENU

HAUPTGANG

Hirsch-Steak / Rosenkohl / Sellerie-Kartoffelpüree

Spinatknödel/ Tomatensauce/ Parmesan

Selbstgemachte Bandnudel mit Wildkräuterpesto

MENU

DESSERT

Sacherschnitte / Kürbiskern / Waldbeersorbet

Oder

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus (2 Personen)

3Gang : 69€
4Gang : 79€

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

KLASSIKER KARTE

Ceviche vom Saibling / Rote Zwiebel / Junglauch / Chilli / Honig	*12,00€*

***

Saibling im Ganzen / Petersilkartoffeln Zitronenbutter (2 Personen)! Auf Vorbestellung	*62,00€*
Schnitzel vom Hirsch mit Bratkartoffeln	*26,50€*

***

„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.

