



# MENU

## AMUSE-GUEULE

*Selbstgemachtes Sauerteigbrot &  
Dip des Tages*

---

## VORSPEISE

*Strudelteig / Tomate / Rote Zwiebel /  
Fetakäsecreme*


---

## SUPPE

*Spargelcremesuppe mit Frischem  
Spargel*

*oder*

*Fischsuppe / Saibling*





# MENU

## ZWISCHENGANG

*Schlutzkrapfen / Nussbutter / Salbei*


---

## HAUPTGANG

*Hirschrolle / Wirsing / Sellerie-  
Kohlrabi Püree / Apfel-Kartoffel  
Bällchen*

*Confierter Saibling / Trüffelkartoffel/  
Karotte / Fischsauce*

*Schichtkartoffel / Variation vom  
Blumenkohl und Brokkoli*





# MENU

## DESSERT

*Baumkuchen / Tonkabohne / Marille /  
Schokolade*

---

*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

*Trio vom Knödel / Tomatenmarmelade/  
Bergkäse* 16,50€

*Eisvariation ( Cassis,  
Schokoladensorbet, Tonkabohne-  
Vanille eis )* 7,50€

*„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.*

