



MENU

AMUSE-GUEULE

*Selbstgemachtes Sauerteigbrot &
Dip des Tages*

VORSPEISE

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

SUPPE

*Wassermelone- Rote Beete
Gazpacho*

*Wildconsume / Wildleberknödel /
Fritatten*





MENU

ZWISCHENGANG

Schlutzkrapfen / Nussbutter / Salbei

HAUPTGANG

*Hirschrolle / Wirsing / Sellerie-
Kohlrabi Püree / Süßkartoffel-Gnocci*

*Confierter Saibling / Kartoffelwürfel/
Karotte / Paprika / Obergine*

*Schichtkartoffel / Variation vom
Blumenkohl und Brokkoli*





MENU

DESSERT

Cheesecake / Schokolade / Rhabarber

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€

*“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.*

