



MENU

AMUSE-GUEULE

*Selbstgemachtes Sauerteigbrot &
Dip des Tages*

VORSPEISE

*Ziegenkäse / Nektarine / Thymian/
Rote Zwiebel / Junglauch*

SUPPE

*Waldpilzconsume / frische
Waldpilzen*

Oder

*Fischsuppe / Fischeinlage /
Wurzelgemüse*





MENU

ZWISCHENGANG

*Ochsenschwanzpralinen /
Wurzelgemüse*

HAUPTGANG

*Hirschrolle / Krenblätter /
Kartoffelstampf / Pfifferlinge*

*Gebratener Saibling / Kräuterrisotto/
Sektschaum/ Zucchini*

*Selbstgemachte Bandnudel /
Pfifferlingen*





MENU

DESSERT

*Sacherschnitte / Marille /
Schokoladencrumble*

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

*Ceviche von der Renke / Rote Zwiebel /
Junglauch / Koreander / Chilli / Honig* 12,00€

Schnitzel vom Wild mit Bratkartoffeln 28,50€

Bandnudeln mit Kräuterpesto 21,50€

*Saibling im Ganzen / Petersilkkartoffeln
Zitronenbutter (2 Personen)!* 62,00€

*Vanilleeis/ Kürbiskernöl/
Kürbiscrumble* 5,50€

„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.*



