

Menu I

Feldsalat mit Krautstrudel und Apfel-Meerrettich-Schmand

** * **

Badisches Kartoffelsüpple mit Rauchlachs

** * **

Sauerbraten mit Gewürzrotkraut, Kartoffelklöße und Quarkspätzle

** * **

Parfait vom Vanillekipferl mit warmen Gewürzkirschen

54,50 €

Ohne Suppe 49,50 €

Menu II

Kartoffel-Feldsalat mit hausgemachtem Maultäschle

** * **

Tafelspitzbrühe mit Walnußflädle

** * **

*Maishähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmrosenkohl
und Spinatklöße*

** * **

Geeister Christollen mit marinierten Zitrusfrüchten

55,50 €

Ohne Suppe 49,00 €

Menu III

Gefüllte Kartoffelpuffer mit Bergkäse, Birne und kleinem Wintersalat

** * **

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelpesto

** * **

Zweierlei vom Hirschkalb mit Glühweinsabayon

Rahmwirsing und Mohndampfnudeln

** * **

Unser Bratapfel mit Mostsoße und Preiselbeereis

74,50 €

Ohne Suppe

68,00 €

Menu IV

Kartoffel-Feldsalat mit warm geräuchertem Pfefferlachs und Honig-SenfsöÙle

** * **

Karotten-Ingwer-Suppe mit gegrilltem Scampi

** * **

Kross gebratene Bauernente mit Gewürzrotkraut und Speckknödel

** * **

Ofenschlupfer mit ZimtsoÙe und Quitten-Joghurteis

68,00 €

ohne Suppe 61,00 €

Menu V

Zander im Speck mit Balsamicolinsen und kleinem Wintersalat

** * **

Klare Ochsenchwanzsuppe mit zweierlei Nockerl

** * **

Hausgemachte Trüffelravioli mit Rahmspinat

** * **

Scheiben vom Rinderfilet mit rosa Pfefferkruste, Portweinjus

Winterlichem Rahmgemüse und Kartoffelstrudel

** * **

Winterliche Dessertvariation

98,00 €

Ohne Ravioli 86,00 €

Ohne Suppe, ohne Ravioli 75,00 €

Menu VI

*Feldsalat mit Schwarzwälder Ziegenkäse unter der Walnusskruste
mit Feigenchutney*

** * **

Kartoffel-Lauchsuppe mit schwarzem Trüffel

** * **

Pilzstrudel mit winterlichen Gemüse, Petersiliensoße und Mohn-Gnocchi

** * **

Crème Brulée mit Zitrusfrüchten und Schokoladen-Ingwer-Eis

63,00 €