

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

51,50 €

Ohne Suppe 46,50 €

Menu II

Kartoffel-Endiviensalat mit hausgemachtem Maultäschle

* * *

Tafelspitzbrühe mit Walnußflädle

* * *

Maishähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmrosenkohl

und Spinatklöße

* * *

Geeister Chrisstollen mit marinierten Zitrusfrüchten

51,50 €

Ohne Suppe 45,00 €

Menu III

Gefüllte Kartoffelpuffer mit Bergkäse, Birne und kleinem Wintersalat

* * *

Schwarzwurzelsüpple mit Trüffelpesto

* * *

Zweierlei vom Hirschkalb mit Glühweinsabayon

Rahmwirsing und Mohndampfnudeln

* * *

Unser Bratapfel mit Mostsoße und Preiselbeereis

69,50 €

Ohne Suppe

62,00 €

Menu IV

Kartoffel-Feldsalat mit warm geräuchertem Pfefferlachs und Honig-Senfsößle

* * *

Karotten-Ingwer-Süpple mit gegrilltem Scampi

* * *

Kross gebratene Bauernente mit Gewürzrotkraut und Speckknödel

* * *

Ofenschlupfer mit Zimtsoße und Quitten-Joghurteis

69,00 €

ohne Suppe 61,00 €

Menu V

Zander im Speck mit Balsamicolinsen und kleinem Wintersalat

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit zweierlei Nockerl

* * *

Hausgemachte Trüffelravioli mit Rahmspinat

* * *

Scheiben vom Rinderfilet mit rosa Pfefferkruste, Portweinjus

Winterlichem Rahmgemüse und Kartoffelstrudel

* * *

Winterliche Dessertvariation

92,00 €

Ohne Ravioli 79,00 €

Ohne Suppe, ohne Ravioli 69,00 €

Menu VI

*Feldsalat mit Schwarzwälder Ziegenkäse unter der Walnusskruste
mit Feigenchutney*

* * *

Kartoffel-Lauchsuppe mit schwarzem Trüffel

* * *

Pilzstrudel mit winterlichen Gemüse, Petersiliensoße und Mohn-Gnocchi

* * *

Créme Brûlée mit Zitrusfrüchten und Schokoladen-Ingwer-Eis

61,00 €