

HERBST

Sektcocktail ▫ Hollunderblüte ▫ Limone ▫ Minze		10
BLANC ▫ Weingut Dr. Heger ▫ extra brut	0,1 l	9
TRESOR ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ brut rosé	0,1 l	9
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	Flasche 0,375 l	44
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira		6
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic		12
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfelgut Neunthausen ▫ alkoholfrei		7
Sanbitter & Orange ▫ alkoholfrei		9

MENÜ TRADITION

Leichte Tomatensuppe
Ingwer ▫ Oliven-Basilikumöl ▫ Cashews

~ ~ ~

Feine Scheiben vom Kalbsentrecôte
Macadamianusscremolata ▫ Balsamicojus ▫ cremige Polenta

~ ~ ~

Zartbittere Schokolade
Zwetschge ▫ Mandelsoße ▫ Zibärtlesorbet

67€

MENÜ VEGETARISCH

Blattsalate ▫ Staudensellerie ▫ Radieschen
geröstete Kerne ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Hokaidokürbis ▫ Pak-choi ▫ Shiitakepilze
Mango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis mit Nüssen

~ ~ ~

Karamellisierte Vanillecrème
Himbeere ▫ Passionsfruchtsorbet

60 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Riesengarnele gebraten und als Tartar ▫ Limone ▫ Salzgurke ▫ Sauerrahm

~ ~ ~

Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc

~ ~ ~

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ geschmorte Gemüse ▫ Gnocchi

~ ~ ~

Karamellisierte Vanillecrème ▫ Himbeere ▫ Passionsfruchtsorbet

99 €

WEINEMPFEHLUNG

▫ 2022 Ihringer Weissburgunder ▫ trocken
Weingut Dr. Heger

1/8l 6,50 € Flasche 0,75l 33 €

▫ 2019 Rioja Crianza ▫ Finca la Montesa
Bodegas Palacios Remondo

1/8l 7,50 € Flasche 0,75l 39 €

VORSPEISEN	€
Blattsalate ▫ Staudensellerie ▫ Radieschen ▫ Kirschtomaten ▫ Kräuterpesto	13
Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc	26
Riesengarnele gebraten und als Tartar ▫ Limone ▫ Salzgurke ▫ Sauerrahm	26
Wachtelbrüstchen ▫ Tomatenfondue ▫ Steinpilze ▫ Pinienkerne	24
SUPPEN	
Leichte Tomatensuppe ▫ Ingwer ▫ Oliven-Basilikumöl ▫ Cashews	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17
HAUPTGERICHTE	
Feine Scheiben vom Kalbsentrecôte ▫ Macadamianusscremolata ▫ Balsamicojus ▫ cremige Polenta	44
Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ geschmorte Gemüse ▫ Gnocchi	48
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 25 33
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüse cassoulet ▫ Bratkartoffeln	42
Hokaidokürbis ▫ Pak-choi ▫ Shiitakepilze ▫ Mango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis mit Nüssen	36
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫	
DESSERT	
Karamellisierte Vanillecrème ▫ Himbeere ▫ Passionsfruchtsorbet	17
Zartbittere Schokolade ▫ Zwetschge ▫ Mandelsoße ▫ Zibärtlesorbet	17
Vanilleeis ▫ Kürbiskernkrokant ▫ Kürbiskernöl	14
Fragen Sie nach unserem hausgemachten Eis und Sorbets	Kugel 4
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17
Eine Auswahl von Schnäpsen und Grappas finden Sie an der Theke	

Liebe Gäste, unser separater Allergie Ordner gibt Ihnen Auskunft über die in Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Gerne auch in einem persönlichen Gespräch mit einem unserer qualifizierten Köche.