

# HERBST

Sektcocktail ▫ Hollunderblüte ▫ Limone ▫ Minze		10
« TRESOR » Crémant de Loire ▫ 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

Blattsalate ▫ Staudensellerie ▫ Radieschen  
geröstete Kerne ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Geschmorte Kalbsschulter ▫ Burgundersoße  
Rahmpolenta ▫ Gemüsecausoulet

~ ~ ~

Topfen-Nougat Knödel  
Zwetschge ▫ Haselnusseis

60€

## MENÜ VEGETARISCH

Hokkaidokürbissuppe  
Sternanis ▫ Honig ▫ Ingwer

~ ~ ~

Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok  
Mango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis mit Nüssen

~ ~ ~

Karamellisierte Vanillecrème  
Ananas ▫ Himbeersorbet

60 €

## SCHLEGELHOFMENÜ

Vitello Tonato ▫ Thunfischfilet Tataki ▫ rosa Kalbsrücken ▫ Tomatensalsa

~ ~ ~

Black Tiger Riesengarnele ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc

~ ~ ~

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ geschmorte Gemüse ▫ Gnocchi

~ ~ ~

Karamellisierte Vanillecrème ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

98 €

## 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 ▫ Kräuterpistou	13
Black Tiger Riesengarnele ▫ Blumenkohl ▫ Erbse ▫ Macadamianüsse ▫ Beurre-Blanc	26
Atlantik Seeteufelmedaillon ▫ Rote Beete ▫ Kapern ▫ braune Butternvinaigrette	26
Vitello Tonato ▫ Thunfischfilet Tataki ▫ rosa Kalbsrücken ▫ Tomatensalsa	26
Steinpilze ▫ Kräuterrahm ▫ Cremolata ▫ Tagliatelle	26

## SUPPEN

Kleines Waldpilz Rahmsüpple	8
Hokkaidokürbissuppe ▫ Sternanis ▫ Honig ▫ Ingwer	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsschulter ▫ Burgundersoße ▫ Rahmpolenta ▫ Gemüse cassoulet	38
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
Asiatisch mariniertes Gemüse aus dem Wok ▫ Mango ▫ Kokossoße ▫ Basmatireis mit Nüssen	36
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫	

## DESSERT

Karamellisierte Vanillecrème ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet	17
Topfen-Nougat Knödel ▫ Zwetschge ▫ Haselnusseis	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.