

# WINTER

Sektcocktail ▫ hausgemachter Holunderblütensirup ▫ Ingwer		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 ▫ Crôtons  
Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto

Geschmorte Rinderschulter ▫ Burgundersoße  
Wintergemüse ▫ Wirsingknöpfe

Süpple von Zitrusfrüchten  
Topfen-Vanillemus ▫ Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant

62€

## MENÜ VEGETARISCH

Karotten-Ingwersalat  
Frischkäse ▫ salziges Granola

Asiatisch marinierte Gemüsespaghettini  
Mango ▫ Kokossoße

Karamalisierte Panna-Cotta ▫ weiße Schokolade  
Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

62 €

## SCHLEGELHOFMENÜ

Eismeersaibling ▫ Passionsfrucht ▫ Buttermilch ▫ Kräuteröl

Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Balsamicojus ▫ Petersilienwurzelpüree

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

98 €

## WEINEMPFEHLUNG

2022 Ihringer Weissburgunder ▫ trocken  
Weingut Dr.Heger ▫ Ihringen

1/8l 6,00 € Flasche 0,75l 33 €

2019 Wiener Trilogie ▫ Cuvée aus Zweigelt/Merlot/Cabernet Sauvignon  
Weingut Fritz Wieninger ▫ Wien

1/8l 6,50 € Flasche 0,75l 36 €

## VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate ▫ Croutons ▫ Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto	klein 12	14	€
Eismeersaibling ▫ Passionsfrucht ▫ Buttermilch ▫ Kräuteröl		26	
Skrei ▫ Rote Beete ▫ Champignons ▫ Perlgraupenrisotto		26	
Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Balsamicojus ▫ Petersilienwurzelpüree		26	
Karotten-Ingwersalat ▫ Frischkäse ▫ salziges Granola		16	

## SUPPEN

Pilzrahmsüpple		9	
Bregenzerwälder Bergkäse Süpple ▫ gerösteter Grieß ▫ Bergkäsecrestini		12	
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba		17	

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderschulter ▫ Burgundersoße ▫ Wintergemüse ▫ Wirsingknöpfe		38	
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 25	33	
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüsecaissoulet ▫ Bratkartoffeln		42	
Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi		48	
Asiatisch marinierte Gemüsespaghettini ▫ Mango ▫ Kokossoße		36	
▫ dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen ▫		+ 16	
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫			

## DESSERT

Süpple von Zitrusfrüchten ▫ Topfen-Vanillemus ▫ Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant		17	
Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet		17	
Haselnusseis ▫ Haselnusskrokant ▫ Zwetschgenröster		12	
Fragen Sie nach unserem hausgemachten Eis und Sorbets		Kugel 4	
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln		17	

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.