

# À LA CARTE

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie begeistern zu dürfen.  
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder gerne auch zusätzlich bestellen.  
Pimp your menu!

Ihr Küchenchef  
**Sebastian Cihlars**



## **BABYLEAF SALAT VOM KELTENHOF**

Eingelegtes Gemüse / Steirisches Kernöl / Trüffelbrioche  
23 €

## **WACHTELESSENZ**

Crosne / Grießnockerl / Wachtelkeule / Trüffelmaultasche  
28 €

## **SCHLUTZKRAPFEN**

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum  
Zwischengang 24 €    Hauptgang 32 €

## **DRY AGED RINDERFILET VON DER BODENSEE FÄRSE**

Rosenkohl / Karotte / Kartoffelbaumkuchen / BBQ Jus  
Zwischengang 38 €    Hauptgang 64 €

## **WEISSER HEILBUTT**

Kokos Graupen / Mango / Kimchi / Bunter Mangold  
Zwischengang 32 €    Hauptgang 48 €

## Weinreise á 0,1l:

3-Gang - 39 € / 4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 €

## TASTING MENÜ

### **GÄNSELEBER**

Kürbis / Birne / Sauternes

### **KRUSTENTIER SCHAUM**

Taschenkrebis / Zitronenverbene  
wilder Blumenkohl

### **FONTINA CANNELONI**

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat

### **ITTENBEURER LACHSFORELLE „BLAU“**

Kaviar / Lauch / Buddhas Hand

### **WANGENER REHRÜCKEN**

Quitte / Schwarzwurzel / Marone  
Roter Federkohl

### **GERÄUCHERTE ORIGINAL BEANS „BENI WILD“**

Orange / Kürbiskern / Tigerpfeffer

## VEGETARISCH

### **WINTERRÜBE VOM BIOHOF SCHAUWIES**

Piemonter Haselnuss / Buddhas Hand  
Rosmarin

### **MARONENSCHAUM**

Vintage Port / Lauch

### **ALBA TRÜFFEL**

Parmesan / Topinambur / Onsen Ei  
Roter Federkohl

### **HOHENLOHER KICHERERBSE**

Grünes Thai Curry / Aubergine /  
Kokos / Tamarinde

### **FONTINA CANNELONI**

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat  
Feldkaviar

### **ROTKOHL**

Nougat / Passionsfrucht  
Marcona Mandel / Glühwein

4 Gänge 121 € / 5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

4 Gänge 109 € / 5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person