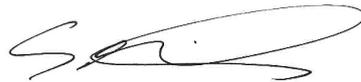


À LA CARTE

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

BLUEFIN THUNFISCH

Zahmer Tanzpilz / Koji / Avocado
Romana Salat

KRUSTENTIER SCHAUM

Roscoff Zwiebel / Fermentierte Walnuss
Buchweizen

FONTINA CANNELONI

Wintertrüffel / Pastinake / Spinat

ITTENBEURER LACHSFORELLE „BLAU“

Kaviar / Lauch / Buddhas Hand

KALBSFILET & BACKE

Haferwurz / Kohlrabi / Petersilie
Kapern / Limettenjus

ANANAS

Macadamia / Banane / Shiso
Purple Curry

VEGETARISCH

WINTERRÜBE VOM BIOHOF SCHAUWIES

Piemonter Haselnuss / Buddhas Hand
Rosmarin

ESSENZ VON DER ROSCOFF ZWIEBEL

Bergkäse „Krista“ / Buchweizen
Fermentierte Walnuss

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