

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 €

SCHATTBUCH BEEFTEA

Ochsenschwanz / Miyazaki Wagyu / Buchenpilze / Crossne

34 €

SCHLUTZKRAPFEN

Babyspinat / Salbeibutter / Weißweinschaum

Zwischengang 24 € Hauptgang 32 €

ALLGÄUER HIRSCHRÜCKEN

Mirabelle / Kürbis / Pfifferlinge / Portweinjus

Zwischengang 36 € Hauptgang 58 €

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

ERBSENKALTSCHALE

Bayerische Garnele / Gurke
Kapuziner Kresse

OCHSENSCHWANZ RAVIOLI

Steinpilz / Heidelbeere / Parmesan

ROTBARBE

Artischocke / Habanero / Mandel / Olive

BURGAUD ENTENBRUST

Kerbelknolle / Beete / Feige
Purple Curry

ZWETSCHGE

Valrhona Caramelia / Hefe / Balsamico

VEGETARISCH

TOMATENVARIATION

Pinienkerne / Basilikum / Alter Balsamico

GERSTEN MISO VOM MISO PETER

Rettich / Bier / Eigelb

STEINPILZ RAVIOLI

Petersilie / Karotte / Beurre Blanc

KÜRBIS

Sanddorn / Harissa / Spitzkohl

BBQ SELLERIE VOM BIOHOF SCHAUWIES

Kartoffel / Mirabelle / Bunter Mangold

JOHANNISBEERE

Bergwiesen Heu / Piemonteser Haselnuss
Tonkabohne

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