

## Vorspeisen/Appetizers

*Karamellisiertes vom Ziegenfrischkäse  
dazu Papaya- Trauben-Minzsalat  
und Waldbeersorbet*

EUR 11,90

*\*2,3,8,a,b,c,e,k,l,m Weizen/wheat*

*Caramelized from goat crème cheese  
with papaya mint grape salad  
and wild berries sorbet*

*Vitello Tonnato vom Kalb  
mit gebackenen Kapernäpfeln, Parmesan  
mediterranem Antipasti- Gemüse  
und Rucolasalat*

EUR 12,90

*\*2,3,8,a,b,c,e,l,m Weizen/wheat*

*Vitello Tonnato from veal  
with baked capers, parmesan, mediterranean  
anti pasti vegetables and arugula salad*

*Sashimi vom Thunfisch mit glasiertem Hummer  
dazu Sesam, Tandoori, Gurken-Gin  
und Wildkräutersalat*

EUR 12,90

*\*2,3,8,a,b,c,e,k,l,m Weizen/wheat*

*Sashimi of tuna with glazed lobster  
served with sesame, tandoori, cucumber gin  
and wild herbs salad*

## Flammkuchen/Tarte Flambée

### *Flammkuchen*

*mit Speck, roten Zwiebeln, Crème fraîche  
und Schnittlauch*

EUR 9,80

\*2,3,8,b,c,Weizen/wheat

### *Tarte Flambée*

*with bacon, red onions, crème fraîche  
and chives*

### *Flammkuchen*

*mit feinen Chorizostreifen, Paprika, Roten Zwiebeln  
und Frühlauch*

EUR 13,50

\*2,3,8,b,c,e,f,Weizen/wheat

### *Tarte Flambée*

*with chorizo stripes, paprika, red onions and early leeks*

### *Flammkuchen*

*mit gebratenen Edelpilzen, Schalottenzwiebeln  
Serrano-Schinken und Babyspinat*

EUR 12,50

\*2,3,8,b,c,e,f,Weizen/wheat

### *Tarte Flambée*

*with fried mushrooms, shallots,  
serrano ham and baby spinach*

## Suppe/Soup

*Consommée vom Rind mit Gemüse  
dazu Blut- und Leberwurstravioli*

EUR 8,90

\*8,a,b,c,e,i,j, Weizen/wheat

*beef consommé with vegetables  
served with blood- and liver sausage ravioli*

*Kalte Melonensuppe „Surf & Turf“  
mit geröstetem Serrano Schinken  
und Jakobsmuschel*

EUR 8,90

\*c,l,m Weizen/wheat

*cold melon soup „Surf & Turf“  
with roasted serrano ham and scallop*

## Vegetarisches Hauptgericht/Vegetarian main course

*Pfifferling à la Crème  
mit Tagliatelle und mariniertem Rucola*

EUR 16,50

\*2,8,b,c,j Weizen/wheat

*Chanterelles à la cream  
with tagliatelle and marinated arugula*

*Mit Gemüse Cous Cous gefüllte Paprikaschote  
auf Tomaten- Olivensugo und Wildkräutersalat*

EUR 16,50

\*2,3,8,c,f,i,j, Weizen/wheat

*with vegetable couscous stuffed paprika  
and tomato olive sugo and wild herbs salad*

## Fisch/Fish

*Fischvariation mit Sternanisluft  
-3 verschiedene Fischfilets  
auf Kartoffel-Chorizo-Frühschlauchstampf  
und Saison Gemüse*

*fish variation – 3 different fish filet -  
with potato-chorizo-early leeks puree  
and seasonal vegetables*

*EUR 24,50  
mit Garnele 2 € Aufpreis*

*\*1,2,3,8,a,b,f,j,l,m,n, Weizen/wheat*

## Fleischgerichte/Meat Dishes

*Mit Spitzwegerich glasierte Entenbrust  
auf Edelpilz- Kirschtomatengemüse  
dazu hausgemachte Salbei-Gnocchi  
With ribwort glazed duck breast  
Served with mushroom- cherry tomatoes and homemade sage gnocchi*

*Geschmorte Rindertafelspitz  
mit kalter SchnittlauchsaUCE  
dazu hausgemachter Kartoffelrösti  
und Trüffel-Rahmspinat*

*Braised beef rump with a cold chive sauce  
and homemade potato hash browns with truffle creamed spinach*

*EUR 23,50*

*\*2,8,a,b,c,f,j, Weizen/wheat*

*EUR 21,50*

*\*1,8,a,b,c,f,j, Weizen/wheat*

*Wiener Kalbsschnitzel  
mit Preiselbeeren, gerösteten Kartoffeln  
und Rahm-Gurkensalat*

EUR 23,90

\*8,a,b,c,f,j, Weizen/wheat

*Viennese veal cutlet with cranberries, roasted potatoes  
and cream-cucumber salad*

*Rosa gebratenes Iberico-Jungschweinefilet  
unter der schwarzen Knoblauchkruste  
mit mediterranem Selleriepüree  
und gebackenen Wildkräuter-Risotto-Bällchen*

EUR 24,50

\*1,6,8,a,b,c,f,j,k, Weizen/wheat

*Pink roasted Iberico young pork fillet under the black garlic crust  
with mediterranean celery puree and baked wild herb rice balls*

## Salate / Salad

*„Fitnesssalat Caesar“*

EUR 9,90

*feine Blattsalate in Caesar Salatdressing*

\*8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat

*mit gerösteten Kernen, gebackenen Babykapern und Knoblauchcroûtons*

*'Fitness salad Caesar' fine salad in Caesar salad dressing  
baked with toasted nuts, baby capers and garlic croûtons*

*wahlweise mit/optionally with*

*gebratenem Doradenfilet und Kräuterbutter*

EUR 14,90

*fried fillet of sea bream with herb butter*

\*8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat

*gebratenen Poulardenbruststreifen und Champignons* EUR 12,90

*fried chicken breast strips and mushrooms*

\*8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat

## Steakkarte/Steaks

*Iberico - Schweinerückensteak* EUR 23,50

*Iberico Saddle steak*

*Rinderfilet* 150 g EUR 24,50

*Beef tenderloin* 200 g EUR 29,50

*Dry Aged Rib-Eye Steak* 200 g EUR 26,50

*Mangalitza Wollschweinkarree* 200 g EUR 23,50

*US Rinder- Flanksteak* 200 g EUR 23,50

*(Nussig und saftig etwas besonderes)*

zu allen Steaks servieren wir/all steaks are served with

*Mediterranes Gemüse oder bunter Blattsalat* \*8,b,c,f,j, Weizen/wheat

*dazu Ofenkartoffel*

*mit Zitronen- Basilikumschmand*

*oder mediterranem Kräuterquark* \*

*Mediterranean vegetable or colourful lettuce*

*with baked potatoes and lemon-basil sour crème or mediterranean herb quark*

## Dessert und Käse / Dessert & Cheese

### *Thymian Creme Brûlée*

*mit schwarzem Johannisbeersorbet  
und saisonalen Früchten*

*thyme crème brûlée with black currant sorbet  
and fruits of the season*

EUR 9,90

\*2,3,8,a,b,c,f Weizen/wheat

### *Cheese Cake von der Brombeere*

*mit karamellisierten Mandeln  
dazu Honig-Latschenkiefereis*

*cheese cake from the blackberry  
with caramelized almonds  
and honey mountain pie ice*

EUR 9,90

\*2,8,a,b,c,f Weizen/wheat

### *SchwarzwälderKirsch 2.0*

*Hausgemachter Windbeutel*

*mit Kirschen und Schokoladensahne gefüllt  
dazu dunkles Schokoladeneis, Minz-Kräcker  
und Schattenmorellen-Kirschwasser*

EUR 12,90

\*2,3,8,a,b,c,d,e,i Weizen/wheat

### *Bunte Käseplatte*

*mit Feigensenf, Trauben und Brotauswahl*

*Colorful cheese plate with fig mustard  
grapes and bread selection*

\*8,b,c,k Weizen/Roggen

kl. Portion EUR 8,90

gr. Portion EUR 12,90

\*Informationen zu Zusatzstoffen die in den Speisen  
enthalten sein können

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff             | 8. mit Milcheiweiß                  |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 9. koffeinhaltig                    |
| 3. mit Antioxidationsmittel  | 10. chininhaltig                    |
| 4. mit Geschmacksverstärker  | 11. mit Süßungsmittel               |
| 5. mit Schwefeldioxid        | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel     | 13. gewachst                        |
| 7. mit Phosphat              | 14. mit Taurin                      |

\*Informationen zu Allergenen die in den Speisen  
enthalten sein können

- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| a. Eier                       | h. Sesamsamen             |
| b. Milch                      | i. Sojabohnen             |
| c. glutenhaltige Getreide     | j. Sellerie               |
| d. Erdnüsse                   | k. Senf                   |
| e. Schalenfrüchte             | l. Fisch                  |
| f. Schwefeldioxide u. Sulfite | m. Krebs- u. Krustentiere |
| g. Lupine                     | n. Weichtiere             |



\*Information about additives in the food  
can be included

- |                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1 with dye             | 8 with milk protein                   |
| 2 with preservatives   | 9 suitcase                            |
| 3 with antioxidant     | 10 quinine-containing                 |
| 4 with enhancers       | 11 with sweetener                     |
| 5 with sulphur dioxide | 12 contains a source of phenylalanine |
| 6 dye                  | 13 waxed                              |
| 7 using phosphate      | 14 with taurine                       |

\*Information about allergens in food  
can be included

- |                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| a. eggs                             | h. sesame seeds |
| b. milk                             | i. soybean milk |
| c. gluten-containing grains         | j. celery       |
| d. peanuts                          | k. mustard      |
| e. nuts                             | l. fish         |
| f. sulphur dioxide<br>and sulphites | m. crustacean   |
| g. lupin                            | n. molluscs     |