

# Kulinarischer Alpenlandausflug im SPITZWEG



## Unser Aperitif des Monats

„Willi Royal“  
Birne | Williams | Crémant

## Die Menueempfehlung

Gebackener Ziegen - Camembert  
auf Rona - Carpaccio, Romana Salat, Zitrusfrucht und Walnuss  
18,00

\*\*\*

Zürcher Rahmgeschnetzeltes vom Kalbsfilet in feinem Steinpilzrahm  
mit Butterspätzle & frischen Marktgemüsen  
34,50

\*\*\*

Warmer Topfenknödel mit Nougatkern  
auf Marillen - Ragout & Sauerrahm - Eis  
10,50

Menuepreis p. P.: 58,00

## Unser Überraschungs - Menue

Sie möchten sich einfach mal von uns überraschen lassen,  
und sich ganz und gar in unsere kulinarischen Hände begeben?  
Dann lassen Sie sich auf einen Streifzug durch unsere Küche entführen  
und wählen ein Überraschungsmenue in Miniatur.

5 Gang Ü - Menue 63,00 | 7 Gang Ü - Menue 76,00

Das Team vom



wünscht Ihnen einen guten Appetit



# Speisenkarte zum Alpenlandausflug

## ... vorab ...

Rote Bete Humus mit Tabouleh - Salat, Blutorange, Granatapfel & Hirtenkäse	17,50
„Garnelen - Pfand' l Esterhazy Style“ mit bunten Gemüse - Julienne in herzhafter Knoblauch - Kräuter - Tunke und geröstetem Bauernbrot	18,50
„Kürbiskern - Backhend' l“ mit Vogelsalat und Preiselbeer - Vinaigrette	18,00
„Blunzen - Gröst' l“ Knusprige, gebackene Blutwurst auf Vanille - Rahmkraut, Erdäpfel - Stampf, Majoran - Apfelspalten & Röstzwiebeln	klein 17,50   groß 25,50

## ... zwischendrin ...

„Speckknödel - Suppe“ Herzhaftes Rindssuppe mit Speckknödel	10,50
Herzhaftes Erdäpfelsüppchen mit Schwammerln & Knofi - Croutons	10,50
Tagessuppe (bitte fragen Sie unseren Service)	9,50

## ... zur Hauptsache ...

Cordon Bleu vom schwäbisch hällischen Landschwein mit Bergkäse & Tiroler Speck, sowie lauwarmem Erdäpfel - Gurkensalat & Preiselbeeren	33,50
Rücken vom Simmentaler Rind mit Gorgonzola - Birne auf Blaufränkisch - Sauce und feinem Kartoffel - Kohlrabi - Rahmgemüse	38,50
Ganze Gebirgsbachforelle (grätenfrei) in Mandelbutter gebraten mit lauwarmem Erdäpfel - Gurkensalat	35,50
Filet vom Flusszander mit Vanille - Rahmkraut, Apfelspalten & Erdäpfel - Stampf und grünem Veltliner - Schaum	37,00
Skreifilet mit Schüttelbrot - Crunch auf Rona - Risotto mit grünem Apfel - Staudi - Salat und feinem Krenschäum	39,00

## ... zur Hauptsache vegetarisch ...

„Knödelduo“ Spinat & Rona mit brauner Butter, Blattspinat & Bergkäse	22,50
Feines Kartoffel - Kohlrabi - Rahmgemüse mit Leinöl, Sonnenblumenkernen und gebackener Käse - Krokette	23,50
Rona - Risotto mit grünem Apfel - Staudi - Salat, Krenschäum & frischem Kren	23,50

## ... danach ...

Weißes Schoko - Parfait mit Zwergorangen - Ragout & kandierten Kürbiskernen	10,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanilleeis (mind. 20 Minuten)	14,50
Alpenländische Käseauswahl mit Rotweibirne, Feigensenf & Schüttelbrot	13,50