

## **Aperitifempfehlung**

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“ 8,00 €

Holunder-Spritzer *alkoholfrei*, erfrischend, eisgekühlt 0,33 l. 5,50 €

Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung  
Sparkling Apero aus roten, Südtiroler Äpfeln 7,00 €

Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris)  
*Weingut Vollmayer* 8,00 €

Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach 8,00 €

## **Weinempfehlung**

### **Weingut Clauß**

**Lottstetten-Nack, am Bodensee, Baden**

*Pinot Blanc „Urbanus“*

Das Weißburgunder-Flaggschiff des Weingutes

Feine Würze in der Nase und saftige Cremigkeit am Gaumen - Herrlich

0,2 l. 12,00 €

Flasche 0,75 l. 43,00 €

### **Solepasso Passito 2022**

**Casato di Melzi, Puglia, Italien**

Cuvée aus Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nero. Die Trauben werden vor der Verarbeitung getrocknet, was zu einem intensiven Geschmack von getrockneten roten Früchten, Kirsch und Pflaume führt.

0,2 l 11,00 €

Flasche 0,75 l 39,00 €

***Unsere Vorspeisen***

Tagessüpple 8,00 €

Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing 8,00 €

Feldsalat in Rotweinvinaigrette  
mit gebratenem Bacon und gerösteten Brotwürfeln 12,00 €

Tatar „Wiese und Wasser“  
Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen  
mit kleinen, bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette 18,00 €

Ziegenfrischkäse  
im Brückteig gebacken, mit Feldsalat in Rotweinvinaigrette  
und Kürbis-Apfelchutney 17,00 €

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch  
auf Wakame, knuspriger Tempuragarnelen,  
mariniertem Frisee und Kimchimayonnaise 19,00 €

## ***Unser Menü***

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch  
auf Wakame, knuspriger Tempuragarnele,  
mariniertem Frisee und Kimchimayonnaise

\*\*\*\*\*

Heimischer Hirschrücken  
rosa gebraten, mit sautierten Herbstpilzen  
an kräftigem Wacholdersößle mit wilden Preiselbeeren  
Gemüse vom Markt und Spätzle  
Hauptgang alleine 40,00 €

\*\*\*\*\*

Mille-feuille  
Karamellisierter Blätterteig mit Tonkabohnenmousse geschichtet,  
Nougatrahmeis und Warmen Hegauer Zwetschgen

\*\*\*\*\*

66,00 €

## **Hauptgänge**

<b>Wiener Schnitzel</b> Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	30,00 €
<b>Zweierlei vom heimischen-Strohschwein</b> Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle	33,00 €
<b>Ragout vom heimischen Hirsch</b> in kräftigem Sößle, sautierten Pilzen, deftigem Gewürzrotkraut, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	33,00 €
<b>Gemütlich gebackene Entenkeule</b> an kräftiger Thymian-Honigus, deftigem Gewürzrotkraut und abgeschmolzenen Semmelknödeln	33,00 €
<b>Zwiebelrostbraten vom Weiderind</b> Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	35,00 €
<b>Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Jungrind</b> rassig gewürzt, mit gegrillter Spitzpaprika, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes-Frites	38,00 €

<b>Filetsteak vom Weiderind „Surf &amp; Turf“</b>	43,00 €
mit gebrillten Riesengarnelen, an geträffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
<b>Gebratenes Filet vom Seeteufel</b>	36,00 €
unter der Haselnusskruste, Grauburgundersößle, Estragonöl Gemüse vom Markt und Dinkel-Pilzrisotto	
„Vegi“	
<b>Hausgemachte Pilz-Ravioli</b>	26,00 €
auf frischen Schwarzwurzeln a la Creme und Gemüse vom Markt	
„Vegan“	
<b>Wirsingroulade</b>	26,00 €
mit roten Biolinsen und Ackerbohnendack gefüllt, sautierten Karotten Schmorsößle mit grobem Senf und veganen, gratinierten Rahmkartoffeln	
<b>Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing</b>	30,00 €
mit gebrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dips und kleinem Pommes-Gläsle	

## *Dessert*