



Weihnachtliche Menüvorschläge

Menü 1

- I. Getrüffelte Maronencremesuppe
- II. Schwäbisches Schweinefilet mit Vanillemöhren
und Kartoffel-Waldpilz-Gratin
- III. Apfel-Zimt-Panna Cotta mit Spekulatius-Eis

Preis pro Person: € 29,00

Menü 2

- I. Rapunzel-Salat mit Cassis Dressing, Walnüssen
und Kartoffelstroh
- II. Zwiebelrostbraten vom Heimischen
Hirschrücken (alternativ vom Rinderrücken) mit
Apfelrotkohl und Haselnussspätzle
- III. Creme Brûlée und Eis vom Glühwein

Preis pro Person: € 35,00

Menü 3:

- I. Carpaccio vom Wildschinken mit Salat und
Granatapfel-Vinaigrette
- II. Irisches Rinderfilet auf Steinpilzrisotto, gegrillte
Lauchzwiebel und Trüffeljus
- III. Feines von der Valrhona Schokolade in
verschiedenen Texturen

Preis pro Person: € 40,00



Vorspeisen

- Bio Stundenei mit Trüffel und jungem Spinat à la Creme
€ 14,90
- Feldsalat mit gebratenem Bio Pecorino, Portweifeige und Walnüssen
€ 14,90
- Confiertes Iberico Schweinebauch auf getrüffeltem Petersilienwurzelpüree
€ 14,90
- Haus geräucherte Entenbrust mit lauwarmem Linsensalat und Balsamico Reduktion
€ 16,90
- Wildschinken Scheiben mit Rapunzelsalat, Granatapfel und Pinienkernen
€ 18,90



Suppen/Zwischengänge

- Maronen-Sellerie-Cremesuppe mit Wachtelbrust
€ 12,90
- Petersilienwurzelcremesuppe mit knusprigem
Oktopus € 12,90
- Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit wildem
Zander und Steiermarker Öl
€ 12,90
- Cremesuppe von der Topinambur mit gebratener
Jakobsmuschel
€ 12,90
- Risotto mit Birne, Taleggio und Pinienkernen
€ 14,90
- Bio-Ricotta-Ravioli mit jungem Spinat und Trüffel
€ 16,90



Hauptgänge

- Risotto vom schwarzen Kaiserreis mit
Wurzelgemüse und Joghurt (vegetarisch)
€ 18,90
- Glasierte Barbarie Entenbrust auf Maronenpüree
und karamellisierten Feigen
€ 26,90
- Wilder Wolfsbarsch mit gebratenem Lauch und
Prosecco-Risotto
€ 32,90
- Gegrillter Schwertfisch auf Caponata Gemüse und
Ofenpaprika-Polenta
€ 35,90
- Geschmorte Kalbsbacke auf glasiertem Senfkohl
und knusprige Trüffel-Polenta
€ 28,90
- Heimischer Hirschrücken mit Gnocchi, Zimt und
glasierter Birne
€ 34,90
- Heimisches Rinderfilet auf zweierlei von der
Artischocke und Schmortomaten
€ 34,90



Desserts

- Castello Cheesecake mit heimischem Apfel € 10,90
- Sizilianischer Cannolo mit Bio Ricotta und zweierlei von der Walnuss
€ 10,90
- Weincremetörtchen mit weißer Schokolade und Rosmarin
€ 10,90
- Schokoladensoufflée mit Cognac-Sahne, Gewürzorange und Vanilleeis
€ 10,90
- Schokoladenriegel mit Nougat und Sorbet mit 70% Guanaja Schokolade
€ 10,90
- Zwetschgen, weiße Schokolade und Grappa
€ 12,00