



**Unsere Suppen**

Geschmälztes Maultaschensüpple	13.50
Fischsuppe „Bouillabaisse“	21.00
Schwäbische Kuttelsuppe mit Trollinger	13.50

**Vorspeisen und kleine Gerichte**

Unser bunter Salatteller	13.00
Salatteller mit Edelfischen	25.50
Gebratene Hummerkrabben an zweierlei Rosenkohl	23.00
Hausgemachte Lachsravioli in Salbeibutter	19.50
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit seinem Tatar an Kartoffelrösti und Meerrettich-Kerbelcreme	25.50
Tatar vom Rind an Avocadocreme, Eigelb und Kartoffelrösti	27.00

**Unser Menü**

Kleiner Gruß aus der Küche
X
Tatar vom Rind
X
Seeteufel
X
Hirschrücken
X
Eisgugelhupf
99.00



**Für Sie mit Liebe gekocht**

**Unser Zwiebelrostbraten**  
*an Variation von der Zwiebel  
und Spätzle vom Brett* 39.80

**Barbarie Entenbrust**  
*auf kurz gebratenem Rotkraut mit Pflaume  
und Zitrusknödel* 34.50

**Hirschrücken**  
*mit seiner Maultasche  
an dreierlei Rosenkohl  
und Preiselbeere* 42.50

**Geschmorte Ochsenbäckle**  
*an feinem Kartoffelmousseline  
und wildem Brokkoli* 37.50

**Filetspitzen „Stroganoff“**  
*an Bayrisch Kraut  
und handgeschabte Spätzle* 39.00

**Unsere Fische**

**Filets von der Seezunge**  
*auf Bayrisch Kraut  
und feinem Kartoffelmousseline* 40.50

**Medaillon vom Seeteufel**  
*Risotto vom Butternutkürbis  
und wildem Brokkoli* 43.00

**Filet vom Zander**  
*an kurz gebratenem Rotkraut,  
Pflaume und Zitrusknödel* 37.50