

M
O
O
D
C
H
A
N
Z
G
E
S



DESSERTS
Desserts

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne
*warm apple strudel
with vanilla ice cream and whipped cream*
7,20 €

Schokoladenmousse Törtchen
mit einer Kugel Fruchtsorbet, Beerenobst und Caramel
*Chocolate Truffon
with fruit sorbet, wild berries and caramel*
9,90 €

Auswahl von Rohmilchkäse
(drei Sorten)
*choice of raw milk cheese
(three varieties)*
12,50 €

SPECIAL OFFER

KUCHEN
Cake

Täglich wechselnde Kuchenangebote
daily changing types of cake
Stück 4,90 €

Preise inklusive ges. MwSt. und Bedienung
Prices include VAT and service charge



Zu Inhaltsstoffen und allergenen Belastungen fragen Sie unser Servicepersonal




GENIESSEN
Enjoy
SIE DEN
The
AUGENBLICK
Moment



SUPPEN*Soups*

Tomatensuppe  
mit frischem Basilikum
tomato soup and fresh basil
7,30 €

Karotten-Orangen Süppchen 
mit Croutons und Kräuteröl
carrot orange soup
with croutons and herb oil
8,80 €

Consommé von Edelfischen 
mit Wurzelgemüstreifen,
gebratener Jacobsmuschel und Garnele
fish consommé
with strips of leek vegetables fried scallop and prawn
12,90 €

VORSPEISEN*Starters*

Büffelmozzarella mit mariniertem Grillgemüse,   
buntem Linsensalat und frischen Wildkräutern
bison mozzarella with marinated grilled vegetables,
wild herb salad and lentils
15,90 €

Lachstatar mit hausgemachten Kartoffelrösti,
Gurken Wasabi Salat und Meerrettichsmand
salmon tatar with homemade hash browns,
cucumber-wasabi salad and horseradish cream
17,90 €


Carpaccio vom Rind  
beef carpaccio
16,90 €

GRILL*Grill*

Rinderfilet 
beef filet
180 g / 29,00 €
250 g / 39,00 €

Rumpsteak 
rump steak
220 g / 25,00 €
300 g / 34,00 €

Lachsfilet 
mit Pommery-Senfsauce
salmon filet with pommery mustard sauce
26,00 €

Kotelett vom Duroc-Schwein 
pork chop of the Duroc-Breed
300 g / 26,90 €

Surf & Turf 
Rinderfilet & Garnelen
beef filet & prawns
36,90 €

Lammkarree 
mit Rosmarinjus
rack of lamb
with rosemary jus
28,50 €

BEILAGEN*side dishes*

Kartoffelpüree
mashed potatoes
4,50 €

Blattspinat
leaf spinach
4,50 €

Grillgemüse
grilled vegetables
4,90 €

Kartoffelgratin
potatoes gratin
4,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm
baked potato with sourcream
6,50 €

Kräuterbutter
herb butter
2,50 €

Geröstetes Kräuterbrot
roasted herb bread
3,20 €

BBQ Sauce
bbq sauce
2,50 €

Beef-Chili-Dip
beef-chili-dip
2,50 €



Vegetarian



Quick Food





Gluten free

PASTA*Pasta*

Schwäbische Maultaschen
mit Rahmsauerkraut
swabian ravioli with creamy mild sauerkraut
16,90 €

Spaghettini mit Garnelen
an einer Zitronengras- Limettensauce auf Lauchgemüstreifen
spaghettini with prawns, lemon grass lime sauce and leek vegetables
19,90 €

Gnocchi in Gorgonzolasoße  
mit frischem Spinat, Pinienkernen und Kirschtomaten
gnocchi in gorgonzolasauce
with fresh spinach, pine nuts and cherry tomatoes
17,90 €

SALATE*Salads*

Wildkräutersalat  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Büffelmozzarella
wild herb salad
with roasted beef filet strips and buffalo mozzarella
20,90 €

Salatvariation mit Tiroler Schinkenspeck
gebratenen Waldpilzen und Wildkräutern
seasonal salad with Tiroler bacon, roasted mushrooms and wild herbs
19,90 €

Unser Caesar Salat
mit gebratener Maishähnchenbrust
our ceasar salad with roasted corn-fed chicken breast
20,90 €

 Großer gemischter Salat
large mixed salad
9,90 €

 Kleiner gemischter Salat
small mixed salad
6,50 €

