

UNSER ABENDMENÜ OUR EVENING MENU

Amuse Bouche

Vitello Tonnato

Der Klassiker aus dem Piemont

Vitello Tonnato

The classical starter from Piemont

Hummer-Consommé

Paprika-Chorizo-Nockerl, Gemüseperlen

Consommé from lobster

small pepper-Chorizo-dumplings, vegetable pearls

Rosa gebratene Entenbrust

Mango-Gewürz-Joghurt, Karotten-Lauchgemüse, Couscous

Medium grilled breast from duck

Spicy mango yoghurt, carrots-leek-vegetables, couscous

Sorbet von der rosa Grapefruit mit Prosecco

Sorbet from pink grapefruit with Prosecco

Menüpreis für 4-Gänge inklusive Amuse Bouche	€ 55,00
Menuprice for 4-courses inklusive amuse bouche	
Menüpreis für 3-Gänge mit Suppe, Hauptspeise & Dessert	€ 39,50
Menuprice for 3-courses with soup, main dish and dessert	
Menüpreis für 3-Gänge mit Vorspeise, Hauptspeise & Dessert	€ 47,50
Menuprice for 3 courses with starter, main dish and dessert	

DAVOR UND DAZWISCHEN | STARTERS

Gebratene Périgord Gänseleber	€ 18,00
Rotweifeige, Granny Smith Sorbet, Brioche Grilled goose liver from Périgord Red wine fig, Granny Smith sorbet, brioche	
Sashimi vom rosa Thunfisch	€ 17,80
Mango, Wasabi, Koriander, spicy Rohkostsalat Sashimi from pink tuna Mango, wasabi, coriandre, spicy raw vegetable salad	
Hörbranzer Ziegenkäse ^{VEGI}	€ 14,00
Paprika-Marmelade, Tempura-Oliven, Pinienkerne, Feldsalat Regional goat cheese Peppers' marmelade, tempura olivese, pine nuts, field salad	
Bunte Blattsalate ^{VEGAN}	€ 7,00
Gurken, Tomaten, Radieschen, Spargelspitzen Variation of green salads Cucumbers, tomatoes, radish, asparagus	
Weißer Spargel mit Büffelparmesan gratiniert ^{VEGI}	€ 16,90
Ofentomaten, Rucola, Schwenkkartoffeln Asparagus gratinated with buffalo's parmesan Oven grilled tomatoes, rucola, potatoes als Hauptspeise as main dish	€ 23,00

LÖFFEL FÜR LÖFFEL EIN GENUSS | SOUPS

Hummer-Consommé	€ 12,00
Paprika-Chorizo-Nockerl, Gemüseperlen Consommé from lobster small pepper-Chorizo-dumplings, vegetable pearls	
Kohlrabi-Karotten-Samtsuppe ^{VEGI}	€ 5,90
Cream soup of kohlrabi and carrots mit Liebstockel-Schinken-Nockerl with small lovage-ham-dumplings	€ 6,20

UNSERE KLASSIKER | OUR CLASSICAL DISHES

Geröstete Milchkalbsleber Rosmarinjus, knusprige Rösti Roasted liver from veal Rosemary jus, crispy Rösti	€ 22,00
Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb (ca. 160g) Petersilien-Schwenkkartoffeln, Preiselbeeren „Wiener Schnitzel“ deep fried and breaded escalop from veal Parsley potatoes, cranberry dip	€ 22,00

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Parmesan-Nüdele ^{VEGI} grober Spinat, pochiertes Bio-Ei Parmesan noodles Spinach leaves, poached organic egg mit Trüffel with truffels	€ 16,90 + € 7,10
Weißer Spargel ^{VEGI} Sauce Hollandaise, Schwenkkartoffeln White asparagus ^{VEGI} Sauce Hollandaise, potatoes als Vorspeise as starter	€ 23,00 € 16,90
Weißer Spargel ^{VEGAN} Santini Olivenöl, Rosmarinkartoffeln, Ofentomaten White asparagus Santini's olive oil, rosemary potatoes, oven grilled tomatoes	€ 16,90

UNSER KÜCHENCHEF HARALD FINK EMPFIEHLT CHEF HARRY FINK'S RECOMMANDTION

Spieß von Jakobsmuschel & Garnelen	€ 29,60
Pappardelle in Trüffelrahm, Rotweinbutter Spit from scallops and shrimps Noodels in truffels' cream, red wine butter als Vorspeise as starter	€ 21,00
Harrys Kalbsleber-Nüdele	€ 18,00
Marsala, Chili, Kräuter, Parmesan Harry's veal liver noodles Marsala, chili, herbs, parmesan	
Almochsenfilet	€ 34,00
Weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln Filet from regional ox White asparagus, sauce hollandaise, rosemary potatoes	
Flugentenbrust	€ 26,00
Mango-Gewürz-Joghurt, Karotten-Lauchgemüse, Couscous Medium grilled breast from duck Spicy mango yoghurt, carrots-leek-vegetables, couscous	
Kaninchen-Rücken	€ 34,00
Périgord Gänseleber, Kaiserschoten, Himbeerschaum, Nüdele Saddle of rabbit Périgord goose liver, peapods "emperor", rasperry foam, noodles	
Zanderfilet „Kräuterkruste“	€ 29,00
Cremespinat, Ofentomaten, Zitronen-Risotto Pike perch filet „herbal crumbs“ Cream spinach, oven grilled tomatoes, lemon risotto	

DESSERTS | DESSERTS

Brownie von der Valrhôna Schokolade	€ 10,00
Amarettomousse, Kumquat-Orangen-Ragout, Birnensorbet	
Brownie from Valrhôna chocolate	
Mousse from Amaretto, ragout of kumquat and oranges, pear sorbet	
Miniportion small portion	€ 6,50
Gebrannte Vanilleschnitte ^{VEGI}	€ 10,00
Südfrüchte, frisch gerührtes Karamelleis	
Gratinated vanilla cake	
Exotic fruits, fresh made cramell ice cream	
Miniportion small portion	€ 6,50
Unsere feine Moccacreme	€ 9,50
Our delicious home made mocha cream	
Miniportion small portion	€ 6,50
Frisch gerührtes Grapefruitsorbet ^{VEGAN}	pro Kugel € 2,50
Fresh made grapefruit sorbet	
mit Prosecco with prosecco	€ 4,00

KÄSESPEZIALITÄTEN VON FREDIS KÄSLÄDELE CHEESE SPECIALITIES FROM FREDI'S CHEESE SHOP

Käsespezialitäten von Fredis Käslädele	
Feigensenf, selbstgebackenes Apfelbrot, Walnüsse, Trauben	
Variation of cheese with fig's mustard, homemade apple bread, nuts, grapes	
Große Portion (5 Sorten) Large portion (5 cheeses)	€ 15,60
Kleine Portion (3 Sorten) Small portion (3 cheeses)	€ 10,90