

Rinderfilet

Essenz	Rinderfiletwürfel Schnittlauch		8,9
Roh	Tatar knackiger Brotsalat Trüffel-Mayonnaise	17,8	21,9
Gebraten	Süßkartoffelpüree Avocadosalat geschmorte Portwein-Schalotten		34,8

Lammkarree

Klassisch	Rosa gebraten glasierter Spitzkohl geschmorte Topinambur-Schalotten		27,8
Modern	Rosa gebraten gebratener Blumenkohl Rote Beete Thymian-Sponge		28,8

Perlhuhnbrust

Mediterran	Kross gebraten cremiges Tomaten-Risotto gegrillte Zucchini		26,9
Herbstlich	Kross gebraten Gewürzkartoffeltaler Mini-Karotten Kürbis-Chutney		28,4

1/2

1

Saibling

Gebeizt	Rote Beete marinierte Blutorange Rote Beete-Panna Cotta Wildkräuter	13,9	18,2
Gegrillt	Petersilienwurzel-Creme Austernpilze Koriander	22,8	27,9

Königskrabbene

Confiert	gebratene Kartoffelwürfel Kapern Zitrone	28,9	38,9
Gegrillt	Rosmarin-Kartoffeln confierte Tomate gebratenes Grillgemüse Kapern Zitrone	29,9	39,9

Kürbis

Geschäumt	Kürbiscreme-Süppchen Curry Steirer Kernöl		7,8
Kalt	Kürbis-Mousse Kürbis-Püree Dunkelbier Perlzwiebel	12,9	16,9
Warm	Hausgemachte Kürbisgnocchi Bratapfel-Velouté gebratene Kräuterseitlinge	13,8	19,8

1/2

1

Vegan

Modern	glasierte Rote Beete Orangen-Zwiebelconfit geräucherter Tofu Pankomehl	14,9	17,9
Warm	Linguine fruchtige Tomatensoße Kapern Olive Kirschtomate Rucola Knoblauch	17,9	20,9
Mediterran	Zucchini-Spaghetti Cashewkern-Creme sonnengetrocknete Tomaten Walnüsse	15,8	18,8

Salat

Winterlich	marinierter Feldsalat gegrillter Bacon eingelegter Kürbis süßsauer	13,9	17,8
Geschüttelt	Ceasar Salat Parmesan Essiggurke Kapern Sardellen	17,9	19,8
Alpin	gebratener Ziegenkäse marinierte Wildkräuter Strudelteig Thymian eigener Rübezahle-Honig	17,9	20,9

Desserts

Kaminfeuer	Bratapfelschnitte Spekulatiuseis Zimt lauwarme Nougatsoße	16,9
Dekonstruierter Zwetschgendatschi	Blätterteig Zwetschgen-Sorbet und Gel pulverisierte Butter warme Zimt-Nussbutter	15,9
Pikant	Käsevariation vom Allgäuer Affineur Chutney Früchte Nüsse	17,9

– Restaurant –

Louis II.

Vielfältig modern.