

ZANDER AUF DER ERBSE

Zander, Erbse, Rhabarber, Pastrami und Mandeln
(à la carte Vorspeise 31,00 €)



FORELLE „SCHÖNE MÜLLERIN“

Lachsforelle, Zitrone, Petersilie, Nussbutter und Kartoffelschaum
(à la carte Vorspeise 29,00 €
à la carte Hauptgang mit Salzkartoffeln 39,00 €)



DAS DOPPELTE KALB

Bauernkalbsfilet, Kalbsbacke, Topfen, Frühlingsgemüse,
Spargel und Ingwer
(à la carte Hauptgang 38,00 €)



BODENSEEAPFEL



Opalapfel, Topfen, Vanille, Kardamom und Schokolade

ALTERNATIV BIETEN WIR AUCH GERNE EINE KÄSEAUSSWAHL
VON MAITRE AFFINEUR WALTMANN AN



EIN HERZ FÜR HERZEN!

Mit dem Kauf eines unserer „Herzen“ unterstützen Sie,
gemeinsam mit der Künstlerin und Freundin des Hauses,
„Dagmar Jahn“, die naturheilkundliche Krebsforschung.

Hergestellt aus, von der Künstlerin, handgeschöpftem Büttenpapier.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Preise!

MENÜ VON FISCHEN UND KRUSTENTIEREN

95,00

BLUMIGER ANGELFISCH

Angelgefischter Wolfsbarsch, Blumenkohl, Erdnüsse, Kalamansi
und gerösteter Reis
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



TEATIME MIT BOUILLABAISSE

Unser „Signatur Dish“ seit 2 Jahrzehnten
(à la carte Vorspeise 32,00 €)



ATLANTIKFISCH UND ERDE

Steinbutt, Pilze, Urkarotte und geräucherte Spinatravioli
(à la carte Hauptgang 58,00 €)



SCHOKOLADE & KARAMELL

Schokolade, Ingwer, Salzbutterm-Karamell
und Passionsfrucht

UNSER VEGETARISCHES MENÜ

69,00

STAUFENECKER KARTOFFELACKER

Kartoffel eingelegt, „verbrannt“, falsch und gebacken
mit Seezwiebel, Frühlingssalate, Radiesle und Kopfsalatsud
(à la carte Vorspeise 21,50 €)



SUPPEN IM KONTRAST

Erbsenveloute, Karottensud, Ingwer, Karottenschlaufen
und Erbsenchiboust
(à la carte Vorspeise 16,00 €)



REMEMBER „SÜDTIROL“

Original Bergkäsepressknödel, Spitzpaprika, Krautsalat,
Kümmel und Nußbutter
(à la carte Hauptgang 22,50 €)



FALSCHER FRÜCHTCHEN

unser Sorbetquintett mit Ananas von
und Joghurt



Bestellungsannahme nur tischweise möglich und spätestens bis 12:45 Uhr bzw. 20:15 Uhr

GÄNSELEBER „EXOTISCH“

Gänseleber, Gewürzschokolade, Ananas, Kresse und rote Pfefferbeeren
(à la carte Vorspeise 34,00 €)



GREEN APPLE „SENSATION“

Sensations Wildwasserlangustine, grüner Apfel, Joghurt,
Meerrettich, Curry Kropek, Macadamia Nüsse
(à la carte Vorspeise 36,00 €)



EAST MEETS WEST

Steinbutt, Erbse, Wasabi, Badischer Spargel,
Früchte-Kaviar und geeister Asiatee



MILCHER UND SPINAT

Kalbsbries, Keltenhof Spinat, Ravioli, Trüffelnage, Staudensellerie



AUFGEBREZELT

Taube, Brezelknödel, Birne, Petersilienwurzel
und schwarze Nüsse



ZUR EINSTIMMUNG

Gruß von Ole Trautner „The Taste“



ZUM SÜßEN FINALE

Kaffee, Himbeere, Tonkabohne, Cantuccini und Apfelkuchen-Creme

DIE STAUFENECK-KLASSIKER „ALTBEWÄHRT“

VORSPEISEN

SCHWABEREIEN

EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DAS SCHÖNSTE BUNDESLAND DEUTSCHLANDS

Kalbskutteln in altem Rotweinessig „schwarz-sauer“ und Kartoffelcroutons

Hausmacher Blutwurst mit Pilzcreme und Rhabarber

Herzkalbsbries auf Kalbsmaulsalat und Radieschen

19,50

KALBSKOPFSALAT NACH ROLF STRAUBINGER „EDITION 2017“

Herzkalbsbries, Kroketten vom Kalbskopf, Kalbsmaulsalat, Süß-Sauer Gemüse und Kartoffel-Senf-Vinaigrette

23,00

HAUPTGANG

ROSTBRATEN VOM STAUFERFILET 2017

Filetschnitte vom Stauferrind mit Röstzwiebelkruste auf Ochenschwanzragout gebratener Kartoffelsalat, unser Spinatmaultäschle, Kalbsjus, rote Zwiebelmarmelade und Spätzle vom Brett

40,00

STAUFENECKER STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER BEI 800° GEBEEFT

US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED

220g Cut Striploin

55,00

BOEUF DE HOHENLOHE (DEUTSCH) – SCHLACHTDATUM 16. JANUAR 2017

220g Cut

56,00

Wir servieren dazu:

Hausgemachte Pommes, Gemüse garnitur

Gewürzkräuterbutter und Pfeffer-Rotweinsöße

Garstufen:

Medium (54°- 56°)

medium rare (50°- 52°)

rare (48°- 50°)

very rare /englisch (45°)

well done (60° und mehr)