

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 )