

## 5 Gang Abendmenü

**(Bitte beachten Sie, dass wir an Sonn- und Feiertagen das Fünfgängemenü nicht anbieten.)**

*Carpaccio vom Pulpo mit gebackener Jakobsmuschel und pikanter Soja-Vinaigrette*

\*\*\*

*Filet vom Saibling mit konfiertem Eigelb, Artischocke und Kapern-Beurre-Blanc*

\*\*\*

*Rinderfiletmedaillon mit gebratenen Pfifferlingen, provenzalischem Gemüse  
& hausgemachten Kartoffelbällchen*

\*\*\*

*Campari-Sorbet mit Passionsfrucht*

\*\*\*

*Kirschkrokant-Parfait mit marinierten Kirschen und Schoko-Vanille-Sahne*

### **5-Gang-Menü: 76 €**

*Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich*

### **Weinbegleitung**

*(von jedem Wein 0,1l)*

*2021er Eisacktaler Weißburgunder trocken DOC  
Eisacktaler Kellerei Cantina Valle Isarco, Klausen/Südtirol*

*0,1l 4,90 €*

\*\*\*

*2021er Durbacher Spätburgunder Rosé trocken  
Weingut Schwörer, Durbach/Baden*

*0,1l 4,60 €*

\*\*\*

*2019er Tenuta Sassoregale Sangiovese DOC  
Maremma, Toscana*

*0,1l 5,80 €*

\*\*\*

*Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)*

### **Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 18 € pro Person**

*Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*



## Vorspeisen / Zwischengerichte

<i>Kleiner Beilagensalat mit Rohkost</i>	5,90 €
<b>Blattsalat der Saison</b>	6,00 €
- mit Rohkostsalat	6,80 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	8,90 €
- mit karamellisiertem Ziegenkäse	8,90 €
<b>Mozzarella Ravioli</b> auf buntem Tomatenragout mit Avocado und Parmaschinken (Vegi möglich)	14,00 €
<b>Tomaten-Brot-Salat</b> mit Pulpo und Chorizo	14,50 €
<b>Thunfischtartar</b> mit Limonen-Ingwer-Vinaigrette und Gurken-Passionsfruchtsorbet	14,50 €
<b>Tartar vom Rinderfilet</b> mit Kopfsalat und gebackenem Kalbskopf	14,50 €
<b>Humus</b> mit Orientalischem Joghurt, Oliven und gebackenem Gemüse	12,50 €

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	6,00 €
<b>Curry Kaltschale</b> mit Kokosmilch, Mango und Gurke	7,50 €
<b>Steinchampignonrahmsuppe</b> mit frischen Pfifferlingen	8,00 €



## Hauptgerichte

Eine Portion **gebratene Pfifferlinge** 4,50 €

<b>Sommersalat</b> mit gerösteten Vitalkernen, Rohkost und Ei	14,00 €
- mit gebratenen Lachspaillards, und leicht Süß-Pikantem-Chilli-Dip	+8,50 €
- mit Maishähnchen-Cordon-Bleu	+9,50 €
- mit Rinderrückensteak	+12,50 €
- mit kross gebratem Schweinebauch (24Std. gegart)	+9,50 €

### Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes frites <b>oder</b> Kartoffelgurkensalat	24,50 €
--	---------

<b>„Schlüssel“ – Familienpfanne</b> ab 2 Pers. (Kinder bis 9 Jahre essen kostenfrei mit) Schweineschnitzel (natur) in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle, Pommes frites und frischem Marktgemüse	pro Person 19,90 €
--	--------------------

<b>Zwiebelrostbraten in Burgunderjus</b> mit Röstzwiebeln <b>oder</b> Schmelzzwiebeln, Spätzle & Gemüse	26,80 €
--	---------

<b>Rinderrückensteak</b> in Pfefferrahmsoße, gegrillter Spitzpaprika, Mais und Pommes frites	29,50 €
---	---------

<b>Pulled-Pork-Burger</b> mit würziger (leicht pikant) Whiskey-Sauce, Essiggurken, Cheddar Käse, Schmelz- & Röstzwiebeln, dazu Berggasthof-Pommes	19,50 €
--	---------

**Kalbshüfte unter der Kräuterkruste an zweierlei Soßen,**  
*mit buntem Gemüse und hausgemachten Kartoffelbällchen* 28,00 €

## Lamm

**Rosa Hüfte und geschmorte Haxe**  
*mit Thymian-Rosmarin-Polenta und provenzalischem Gemüse* 28,50 €

## Geflügel

**Maishähnchen-Cordon-Bleu**  
*mit Marktgemüse und Steinchampignonrisotto* 26,00 €

## Fisch

**Filets von der Schwarzwaldforelle** (von Günter Wassmer in Mambach)  
*mit gedünstetem Gemüse und frischen Pilzravioli* 25,50 €

**Filet vom Wolfsbarsch** mit Kartoffel-Olivenöl-Püree  
*und Tomaten-Kapern-Vinaigrette* 28,00 €

## Fleischlos

**Gratinierte Zucchini und gefüllte Ofentomate** mit karamellisiertem Ziegenkäse  
*auf Auberginenragout mit Safran-Cous-Cous gerösteten Mandeln  
und sonnen getrockneten Aprikosen (Vegan Möglich)* 19,80 €

**Grüner Spargel und Steinchampignons im Teigkissen**  
*mit Gemüse-Tomaten-Vinaigrette und Kräuterkartoffeln* 22,00 €

**Spinattasche** mit getrockneten Tomaten und Feta  
*an Bunter Gemüsevariation* 19,50 €

**Frische Tagliarini-Nudeln** mit getrockneten Tomaten, Steinchampignons,  
*Peperoni, Knoblauch, Oliven, Frühlingslauch, Zucchini und  
frisch gehobeltem Parmesan* 19,50 €

Und zum Schluss...

<b>Limonenmousse</b> mit Mango-Sorbet	7,90 €
<b>Pancakes mit Blaubeeren</b> , Mascarpone und Pfaffenberger Waldhonig	9,50 €
<b>Kirschkrokantparfait</b> mit marinierten Kirschen und Schoko-Vanille-Sahne	8,90 €
<b>Limoncello Pannacotta</b> mit Annanasragout und Kokosnusseis	9,50 €
<b>Halbflüssiges Schokoküchle</b> mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)	9,90 €
<b>Dessertvariation „Schlüssel“</b> – Lassen Sie sich überraschen	14,50 €
<b>Sahnemeringe mit Eis</b> (Haselnuss- und Vanilleeis)	8,50 €

Eisbecher

<b>1 Kugel Sorbet</b> <sup>3)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	3,00 €
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>2)</sup> (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	2,60 €
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>2)</sup> (mit Sahne)	7,00 € (7,50 €)
<b>Espresso-Krokant-Eisbecher</b> <sup>2)</sup> mit hausgemachtem Espresso-Krokanteis, Schokoeis & Espressolikör <sup>7)</sup>	8,90 €
<b>Nussbecher mit Amaretto und Nüssen</b> Haselnuss-, Walnuss- und Vanilleeis <sup>2)</sup>	8,90 €
<b>„Eispresso“</b> – 1 Kugel Vanilleeis <sup>2)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	4,60 €
<b>Vanilleeis</b> <sup>2)</sup> mit heißen Himbeeren	8,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2)</sup>	8,90 €
<b>Birnenschwips</b> <sup>3)</sup> – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	5,60 €