

Hochwertig und regional - gesunde Natur und heimische Gaumenfreuden

Eine bewusste Auswahl und Zubereitung von erstklassigen Produkten, die statt langer Transportwege direkt aus der Region bezogen werden - so lautet das neue Konzept unseres Spezialitätenrestaurants Taverne.

Gereifter Hochgenuss - Dry Aged Beef

Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt. Beim Rohprodukt wird auf regionale Qualität gesetzt. Die Trockenreifung, welche bei unserem Alpenrind angewendet wird, ist die älteste und traditionellste Art der Fleischreifung und garantiert besten Geschmack.

Das beste Braterlebnis gibt es nur mit bester Fleischqualität. Drücken Sie mit dem Finger in das Fleisch, je länger die Druckstelle erhalten bleibt, desto besser ist das Fleisch gereift und umso zarter wird es sein.

Unser spezieller „Beef“ Grill erreicht eine Temperatur von rund 700°C ! Das verschließt die Poren und erhält den Saft im Inneren.

Liebe Gäste, natürlich können Sie alle unsere Speisen auch im Rahmen der Halbpension genießen!

Aperitif

Champagne Laurent-Perrier Brut	0,10l	€ 9,50
„Bubbly“ von Markus Schneider 2015 Cuvée Brut / Chardonnay & Spätburgunder / Pfalz	0,10l	€ 7,50
Aperol Sprizz Eibsee Cuvée / Aperol / Soda / Orange	0,15l	€ 6,50
Eibsee Blue Gordon´s Gin / Limetten- / Zitronensaft / Blue Curacao / Zuckersirup / Eibsee Cuvée	0,15l	€ 7,90

Salate und Vorspeisen vom Büffet

Sommerliche Blatt- und Rohkostsalate / angemachte Salate

Verschiedene Dressings

Vorspeisen nach Wahl des Küchenchefs

€ 14,00

Leaf- and raw vegetable salads / seasoned salads

Choice of dressings

Starters selection

Suppe

Nach Tagesangebot

Today's special soup

€ 8,00

Vegetarisch / Fische / Krustentiere

Mediterranes Gemüse / karamellisierte Fetakäse / getrocknete Tomaten

Mediterranean vegetables / caramelized feta cheese / dried tomatoes

€ 24,00

Lachs Steak vom Lavagrill

Salmon steak from lava grill

€ 28,00

3 Riesengarnelen mit Kopf

3 king prawns

€ 32,00

Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

Dry Aged Alpenrind, 30 Tage am Knochen gereift

Dry Aged Entrecote

ein erstklassiger Zuschnitt

aus dem jungen, herzhaften Zwischenrippenstück

Dry Aged Entrecote

Ladies cut € 36,00
€ 27,00

Entenbrustfilet / oben kross / innen zartrosa

Duck breast fillet

€ 32,00

Elmayer Lammkarree, außen kross und innen zartrosa

„Elmayer“ rack of lamb

Ladies cut € 34,00
€ 25,50

Duroc Schweinefilet / Butterzart / sehr mager

Duroc pork fillet / lean

Ladies cut € 28,00
€ 21,00

Rinderfilet Mignon im Bergwiesen Heu gegart,
butterzart und sehr aromatisch, der Stolz unseres Hauses

Beef fillet cooked in hay

Ladies cut € 36,00
€ 27,00

T-Bone Steak / zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen / 500g
knuspriger Fettrand

T-Bone steak / fillet and Roastbeef on T-Bone / 500g

€ 44,00*

Für 2 Personen auf Vorbestellung / 24 Std.:

Tomahawk Steak / 1kg aus Irland

For 2 persons: advanced order / 24 hrs.

Tomahawk steak / 1kg from Ireland

pro Person

€ 48,00*

per person

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Café de Paris Butter
und zwei Beilagen Ihrer Wahl:

To every main dish we serve Café de Paris butter and two side dishes of your choice

Verschiedenes Grillgemüse mit erlesenen Kräutern / mariniertes Maiskolben

Different grilled vegetables with selected herbs / marinated corn on the cob

Süßkartoffel Mousseline / kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz

Yam mousseline / small baked potatoes with sea salt

Bei den Gerichten T-Bone Steak* und Tomahawk Steak*
erlauben wir uns einen Aufpreis von € 16,00 pro Person auf die Halbpension zu berechnen.

Dessert

Leckereien aus eigener Patisserie und Konditorei

Treats from own patisserie and confectionery

€ 12,50

Ausgesuchte heimische Käseauswahl mit Trauben vom Brett

Cheese selection with grapes

€ 14,00

Weingut Metzger. Perfekt zugeschnitten.

Das Weingut Metzger aus der Pfalz zählt mit einer Anbaufläche von 18 Hektar und einem Absatz von 150 000 bis 160 000 Flaschen im Jahr zu den größeren familiengeführten Weingütern in der Pfalz. Die Wurzeln des Betriebs reichen mehr als hundert Jahre zurück. Uli Metzgers Vorfahren waren Landwirte, die Acker und Viehwirtschaft betrieben. Vater Volker hat sich schließlich auf den Weinbau konzentriert.

		Flaschenweine im Offenausschank	
2016	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / weiß Chardonnay / Weißburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
2015	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / weiß Silvaner / Riesling	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
2015	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / rose Spätburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
2015	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / Cuvée rot Cabernet Sauvignon / Portugieser / Dornfelder / Spätburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
		Exclusive Flaschenweine	
2015	Weisser trocken / weiß Weingut Metzger / Pfalz	0,75l € 38,00	
2015	Schwarzer trocken / rot Weingut Metzger - Pfalz	0,75l € 38,00	

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Wir bitten Sie um Verständnis für eventuelle Jahrgangsänderungen und möchten Sie darauf hinweisen, dass einige Weine nur in begrenzter Stückzahl vorhanden sind. Stand März 2018