

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
Pampelle Spritz Grapefruit Aperitif / Côte d'Azur	0,15l	€ 6,50
Aperol Spritz Eibsee Cuvée / Aperol / Soda / Orange	0,15l	€ 6,50

Vorspeisen

Caesar Salad - vor Ihren Augen zubereitet € 11,50
Caesar salad

Dreierlei vom Thunfisch € 16,00
Avocado / Sesam
Three kinds of tuna / avocado / sesame

Hirsch Carpaccio € 14,00
Marillen Chutney / Pecorino
Venison carpaccio / apricot chutney / pecorino

Suppen

Hokkaido Kürbissuppe / Vanille / confierte Jakobsmuschel € 14,00
Hokkaido pumpkin soup / vanilla / preserved scallop

Ochenschwanz Essenz / Chesterstange € 12,00
Clear oxtail soup / chester bread

Vegetarisch / Fische / Krustentiere

Grüner Spargel vom Grill € 26,00
Ziegenkäse Topfen / Mango / Rucola / kleine Kartoffeln / Meersalz
Grilled green asparagus / goat cheese curd / mango / rocket salad / potatoes / sea salt

Hausgemachte Tagliarini € 28,00
Black Tiger Garnelen / Grana Padano
Homemade Tagliarini / Black Tiger prawns / Grana Padano

Thunfisch / rosa gebraten / Wildfang aus dem Indischen Ozean € 32,00
Tuna / pink roasted / wildcatch from the Indian Ocean

3 Riesengarnelen mit Kopf € 32,00
3 king prawns

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 Entrecôte

ein erstklassiger Zuschnitt aus dem jungen, herzhaften Zwischenrippenstück

€ 36,00

Dry Aged Entrecôte

Ladies cut

€ 27,00

Im Beefer zubereitet

Perlhuhnbrust, oben kross und innen zart

€ 29,00

Breast of guinea fowl

Elmauer Lammkarree, außen kross und innen zartrosa

€ 34,00

"Elmauer" rack of lamb

Ladies cut

€ 25,50

Kalbskotelett / Butterzart / sehr mager

€ 28,00

Veal cutlet / lean

Ladies cut

€ 21,00

Angeräuchertes Rindersteak von der Schillerlende

€ 32,00

Sous vide gegart / pikant

Smoked beef loin steak / sous vide cooked / spicy

Ladies cut

€ 24,50

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

€ 36,00

Beef fillet cooked in hay

Ladies cut

€ 27,00

Porterhouse Steak / zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen / 500g

€ 44,00*

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

Für 2 Personen auf Vorbestellung / 24 Std.:

Tomahawk Steak / 1kg aus Irland

pro Person

€ 48,00*

For 2 persons: advanced order / 24 hrs.

Tomahawk steak / 1kg from Ireland

per person

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Bourbon-Pfeffersauce, Sauce Béarnaise
und zwei Beilagen Ihrer Wahl:

To every main dish we serve Bourbon-pepper sauce, sauce béarnaise and two side dishes of your choice

Grillgemüse

Tomaten-Trüffel Spinat mit Pinienkernen

Grilled vegetables

Tomato-truffle spinach with pine nuts

Süßkartoffel Mousseline / Grillkartoffeln mit Kräutern

Yam mousseline / grilled potatoes with herbs

Für das Porterhouse * und Tomahawk Steak*
berechnen wir einen Aufpreis von € 16,00 pro Person auf die Halbpension.

Dessert

Variation von Quitte / Mascarpone / Walnuss

€ 12,50

Variation of quince / mascarpone / walnut

Sinfonie von Schokolade / Orange / Vanille

€ 14,00

Symphony of chocolate / orange / vanilla

Ausgesuchte heimische Käseauswahl mit Trauben vom Brett

€ 14,00

Cheese selection with grapes

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

2018	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / weiß Chardonnay / Weißburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00
2018	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / Cuvée weiß Bacchus / Riesling / Scheurebe	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00
2018	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / rosé Spätburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00
2017	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / Cuvée rot Cabernet Sauvignon / Portugieser / Dornfelder / Spätburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00

Exclusive Flaschenweine

2016	Weisser trocken / weiß Weingut Metzger / Pfalz	0,75l € 38,00
2017	Schwarzer trocken / rot Weingut Metzger - Pfalz	0,75l € 38,00
2017	Urbulle trocken / Portugieser Weingut Metzger Pfalz	0,75l € 53,00

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 Dezember 2018