

- einfach alpin -

Inspiriert von der Ursprünglichkeit der Berge hat unser Küchenteam die bewährte Qualität von hochwertigen, regionalen Zutaten und Produkten – R65 – zu einer frischen, modernen alpinen Küche, neu interpretiert.

Regionale Küche - die ewige Konstante

Ob denn der Trend hin zur regionalen Küche nicht schon bald wieder vorbei ist? Dies ist eine der häufigen Fragen, die wir uns bei der Entstehung dieser Speisekarte gestellt haben. Eine Frage, die davon ausgeht, dass Trends immer nur kurzfristig sind. Als sei Essen eine reine Mode, ein stetiges Kommen und Gehen, ein ständiges In und Out.

Dabei ist die Antwort doch so einfach: Die regionale Küche ist kein Trend, sie ist die "ewige Konstante" in unserer Esskultur

Aperitif

Champagne Laurent-Perrier Brut	0,10l	€ 11
Vitamin <i>SEE</i> / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,5
Vitamin <i>SEE</i> Rosé / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,5
Appléritif Apfel-Aronia & Rose alkoholfrei Spritzig, saftig, feinherber Geschmack mit einem Hauch von Rosen. Feine Frucht mit Duft nach frischen, ausgereiften Äpfeln mit Rose verfeinert.	0,10l	€ 4,5
Alperitif / der alpine Gin Likör / Tonic Water der fruchtig Herbe	0,10l	€ 8



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

Wir kennzeichnen unsere Regionalität
mit „R 65“ – Produkte aus dem Umkreis von 65 km.



Vorspeisen

Carpaccio vom Münsinger Rind
Gegrillter Spargel | Erdbeeren | rosa Pfeffer | Walnuss Pesto
Carpaccio of "Münsinger" beef | grilled asparagus | strawberries | pepper | walnut pesto



€ 16

Ziegenkäse Quiche
Zucchini | Birne | Wildkräuter
Goat cheese quiche | zucchini | pear | wild herbs

€ 14

Suppe

Lila Luder
Violette Karotten Essenz | oranger Karottenflan | gelbes Karotten Gel
Violet clear carrot soup | orange carrot flan | yellow carrot jelly

€ 9

Vegetarisch

Alpentreffen Bella Italia
Basilikum Spätzle | getrocknete Kirschtomaten | Burrata | Balsamico
Basil spaetzle | dried baby tomatoes | Burrata | balsamic

€ 24

Schlutzkrapfen
Spargelragout | Apfelschaum | gegrillter Baby Mais
Tyrolian ravioli | asparagus ragout | apple foam | grilled baby corn



€ 27

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

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet
Gurke | Schalotte | Mascarpone-Limonen Ravioli
Roasted char fillet | cucumber | shallot | mascarpone-lime ravioli



€ 29

Fleisch

Dry Aged Entrecôte
Sprossen-Brokkoli | Kartoffel Baumkuchen | Portwein Glace
Dry Aged Entrecôte | sprout-broccoli | potato pyramid cake | Portwine glaze



€ 37

Kalbstafelspitz
Spargel Tatar | Semmelkren | Gewürzfond | Kartoffel
Boiled veal | asparagus tartar | roll-horse radish | condiment stock | potato



€ 32

Lammrücken
Bergkäse-Kräuterkruste | Sprossen-Brokkoli | Kartoffel Baumkuchen
Saddle of lamb | mountain cheese-herb crust | sprout-broccoli | potato pyramid cake



€ 36

Perlhuhnbrust
Rucola Pesto | Sous Vide gegarter Lauch | Berglinsen Risotto
Guinea fowl breast | rocket salad pesto | sous vide cooked leek | mountain lentils risotto



€ 29

Dessert

Ettaler Joghurt | grüner Apfel | geeister Sauerampfer
"Ettaler" yoghurt | green apple | iced sorrel



€ 14

Dreiklang von der Erdbeere | Rhabarber
Trio of strawberry | rhubarb



€ 12

„natural wines“

Der weitestgehende Verzicht auf standardisierte Verfahren und die natürliche Reifung machen die Qualität der "natural wines" aus.

Bereits auf dem Weinberg wird biologisch-dynamisch angebaut und gearbeitet, in der weiteren Verarbeitung wird zusätzlich auf die Zugabe von Zucker, Säuren oder Enzymen verzichtet. Gerade das verleiht den Natural Weinen ihren einzigartigen und unverfälschten Geschmack. Sie sind meist lebhafter, souveräner und rassiger als andere Weine. Der Einsatz von Wild- statt Kulturhefen hebt den Fruchtcharakter minder hervor, doch durch die wenigen kontrollierten Eingriffe, wird ein breites Aromenspektrum bewahrt und völlige neue Geschmacksdimensionen erschlossen.

Gemischter Satz Alte Reben 2016

Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich

Pfirsich, exotische Früchte, reife Limonen und Blutorange.

Der Wein wird nur grob gefiltert. Viel Spaß im Glas.



€ 59

Estoras Cuvee 2018

Weingut Esterhazy | Burgenland | Österreich

Super fruchtiger Weißwein Cuvée aus Pinot Blanc, Chardonnay & Grüner Veltliner



€ 40

Rose Spontan 2020

Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich

Ein feiner Rosé dessen Noblesse begeistert, appetitlich mundwässernd, mit Tiefgang und Komplexität, der nachhaltig erfrischt. Im Duft mit frischen reifen, roten Beeren, sanft im Mundgefühl, feingliedrig bei niedrigem Alkohol, köstlich erfrischend in Stil und Charakter. Trocken und vielschichtig, seine saftige Geschmacksfülle sorgt für lebhaft wie belebende Erfrischung und machen diesen zu einem vornehmen Trinkvergnügen.



€ 38

Rynn Rosato 2019

Vernatsch Lagrein | Merlot

Bio Weingut Ansitz Rynnhof | Bozen | Südtirol | Italien

Ein originaler Rosé mit einer guten Struktur, der die typischsten Trauben der Region kombiniert.

Offen und bergig, duftend, mit Noten von roten Früchten und angenehmer Mineralität.

Der Schluck ist lebhaft und beweglich, mit großer Trinkbarkeit und einem leicht mandeligen Abgang.



€ 47

Zweigelt Alte Reben 2018

Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich

Pfeffrige Würze trifft typische Kirschfrucht des Zweigelt.



€ 39

Projekt Nr. 7 2019

Blaufränkisch „Beaujolais“

Weingut Esterhazy | Burgenland | Österreich

Wahnsinn was man aus Blaufränkisch machen kann.

Erinnert mit Duft und Geschmack nach Himbeeren und Erdbeeren eher an einen Pinot Noir als an Blaufränkisch.



€ 45

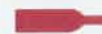
Rynn Cuvée Rosso 2019

Lagrein | Merlot

Bio Weingut Ansitz Rynnhof | Bozen | Südtirol | Italien

Ein knackiges und bergrotes Rot, das auch für jeden Tag gut ist und das territoriale und wahre Kaliber eines Lagrein gekonnt mit der transversalen und angenehmen Weichheit eines Merlots kombiniert. Fruchtig und mineralisch in der Nase, direkt am Gaumen, mit schönen Tanninen, befriedigend und guter Weichheit.

Extrem vielseitig in den unterschiedlichsten Kombinationen am Tisch, auch im Sommer.



€ 49

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 2022