

## - einfach alpin -

Inspiziert 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>SEERosé</i>   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	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!

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



## VORSPEISEN

---

### Beef Tatar

Erbse | Brot Chip | Trüffel Mayonnaise | Ofen Schalotte

Beef tartar | pea | bread chip | truffle mayonnaise | oven shallot



€ 18

### Rote Bete Türmchen

Himbeer Vinaigrette | Rauch | Radi | Kürbiskerne

Beetroot | raspberry vinaigrette | smoke | radish | pumpkin seeds

€ 17

### Jakobsmuschel

Nori Alge | Lauch | Mango

Scallop | Nori alga | leek | mango

€ 18

## Suppen

---

### Alpen Heu Suppe

Forelle | Apfel

Alps hay soup | trout | apple



€ 11

### Karotten Essenz

Flan | Ingwer

Clear carrot | flan | ginger

€ 9

## Vegetarisch

---

### Blumenkohl Steak

Couscous | Granatapfel | Tomaten-Zitronen Salsa

Cauliflower steak | couscous | pomegranate | tomato-lemon salsa

€ 25

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!

## Fisch | Krustentiere

---

Mittenwalder Saibling  
Wurzelgemüse | Kartoffeln | Meerrettich  
"Mittenwalder" char | root vegetables | potatoes | horseradish



€ 34

Gegrillte Black Tiger Garnele  
Spaghetti von der Off Mühle | Parmesan Espuma | Olive | getrocknete Tomate  
Grilled Black Tiger prawn | spaghetti | parmesan espuma | olive | dried tomato

€ 33

## Fleisch

---

Dry Aged Entrecote vom Simmentaler Alpenrind aus dem Beefer  
Spinat | Rosmarinkartoffeln | Sauce Bernaise  
Dry Aged Entrecote of "Simmentaler" alps beef | spinach | Rosemary potatoes | Sauce Bernaise

€ 38

Gratiniertes Lammrücken  
mediterranes Grillgemüse | Taboulé  
Gratinated saddle of lamb | Mediterranean grilled vegetables | tabouleh

€ 36

### Für 2 Personen auf Vorbestellung | 24 Std.:

Tomahawk Steak (ca. 1,2 Kg) vom Münsinger Rind  
Spinat | Rosmarinkartoffeln | Sauce Bernaise | Demi Glace



€ 109

For 2 persons: advanced order | 24 hrs.

Tomahawk steak from "Münsinger" beef (app. 1.2 kg | spinach | rosemary potatoes | Sauce Bernaise | demi glace

## Dessert

---

Schokoladen Küchlein  
Latschenkiefer Eis | Schokolade | Kumquat  
Chocolate cake | mountain pine ice cream | chocolate | cumquat

€ 14

Toblerone Mousse  
Mandel Hippe | Himbeere  
Toblerone mousse | almond | raspberry

€ 13

Käse Auswahl  
Weintrauben | Feigensenf | Nüsse | Brot Spezialitäten  
Cheese selection | grapes | fig mustard | nuts | bread specialities

€ 14

## „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 Spontan 2018  € 40  
Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich  
*Sehr frischer und fruchtiger Wein mit tollem Säurespiel.  
Nur grob gefilterter Wein mit natürlichen Hefen aus dem Weingarten vergoren.*

Rose Spontan 2021  € 38  
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.*

Rynn Rosato 2021  € 47  
Vernatsch Lagrein | Merlot  
Bio Weingut Anstz 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.*

Zweigelt Alte Reben 2020  € 39  
Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich  
*Pfeffrige Würze trifft typische Kirschrucht des Zweigelt.*



Rynn Cuvée Rosso 2019  € 49  
Lagrein | Merlot  
Bio Weingut Anstz 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.*

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 Februar 2023