

# „VERWALTERS MENÜ“

WIR SERVIEREN DAS MENÜ AB ZWEI PERSONEN BIS 20:00 UHR

## **Unsere Herbstvorspeise**

Kalbs-Carpaccio mit Roten Rüben, Linsen  
Rosa gebratene Wachtelbrust mit Urkarotte, Vogersalat  
Klare Gewürz-Consommé mit Kräuter-Flädle

+++

## **Frischer schwarzer Trüffel aus dem Piemont**

Hausgemachte Nudeln, Trüffel-Fond

+++

## **Heimischer Hirschrücken mit Wacholder**

Rosa gebratener Hirschrücken mit Honig-Lack  
Blumenkohl-Creme und Sprossenkohl, Kräuterseitlinge

oder

## **Dialog von Wolfsbarsch und Oktopus**

Pernodschaum, Spinat-Risotto

+++

## **„Christops lauwarmer Bratapfel-Tarte“**

Zimt-Parfait und Beeren

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an  
€ 25,00

Menü in drei Gängen ohne Wein € 57,00

Menü komplett ohne Wein € 68,00

# DIE ERÖFFNUNG

## **Thunfisch aus dem Angelfang**

Carpaccio mit Honig und Sesam, Wasabi-Mayonnaise  
asiatisch mariniertes Gemüse, Garnele im Knusperteig  
€ 19,00

## **Marinierte Herbstsalate**

mit Feigensenf- oder Balsamico-Dressing  
Radieschen, eingelegter Muskatkürbis süß-sauer  
€ 8,50

## **Rote Rüben mit Honig und Kren**

marinierte Rote Rüben mit toskanischem Olivenöl  
Wiesenkräutersalat und lauwarmer Ziegenkäse  
€ 11,00

## **Weißer Albatrüffel**

Hausgemachte Tagliatelle im Trüffelrahm  
Biancolilla Olivenöl, weißer geriebener Trüffel  
€ 21,00

## **Herbstliche Vorspeise**

Kalbs-Carpaccio mit Kürbiskern-Creme, Wachtelei  
gebackener Kalbskopf mit schwarzen Alba-Trüffel  
Gewürz-Consommé mit Kräuter-Flädle  
€ 19,00

## **Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen**

Einlage nach Wahl: Grießknödel gebacken oder Flädle  
€ 7,00

## **Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis und Kokos-Karotte**

asiatisch marinierter Gemüsesalat und gebeizter Saibling  
€ 10,00

## **Gebratene Birnen mit Wurzelgemüse**

marinierter Vogelsalat mit Wurzelgemüse und  
gebratenen Birnenscheiben  
€ 10,00

# UNSERE HAUPTGERICHTE

## **Heimischer Hirschrücken**

mit Preiselbeer-Rotkraut und Rosmarin-Polenta  
Apfelpüree, Rosmaringlace und Selleriecreme, Kürbiskern-Pesto  
€ 34,00

## **Black Angus Rinder-Rücken**

260 bis 280g: aus Bayern, acht Wochen dry aged in der Reifekammer  
Französische Kartoffeln, Herzsalat und glaciertes Gemüse  
€ 32,00

## **Confierte Gänsekeule aus dem Bräter**

Gänsekeule bei 80 Grad 7 Stunden gegart  
Rotkraut, gebratene Servietten-Knöderln, Blumenkohl  
€ 25,00

## **Wolfsbarsch mit gebratenen Garnelen**

kurz gebratenes Herbst-Gemüse und Teigtascherln  
€ 31,00

## **Wiener Schnitzel vom Kalb aus der „Gusseisernen“ mit Bio-Zitrone**

Beilagen zur Wahl: Schnittlauchkartoffeln oder Salat  
€ 24,00

## **Cordon Bleu vom Kalbsrücken gerollt**

mit 12 Monate gereiftem Bergkäse und Burgunderschinken  
braune Rosmarin-Butter, Gartengemüse und Kartoffeln  
€ 26,00

## **Heimisches Bauernhuhn aus dem Ofen**

mit Blumenkohl-Creme und Urkarotte  
Kräuterreis und grüner Spargel  
€ 26,00

## **Teigtascherln gefüllt**

Nudel-Teigtascherln mit Ricotta und Kürbis,  
geschmolzene Tomaten, Butter, Spinat, Parmesan  
€ 16,00

# ETWAS SÜSSES

## **„Verwalters Affogato Italiano“**

2 Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso  
und Kaffee-Likör

€ 8,00

## **Zweierlei knusprige Crème brûlée**

mit Schokolade und Vanille, Mango-Ananas-Salat  
cremigtes Eis

€ 10,00

## **Hommage an den Süden**

knuspriges Vanille-Törtchen aus dem Ofen, cremiges Eis  
marinierte Erdbeeren

€ 9,00

## **Lauwarmes Schokoladen-Törtchen**

fruchtiges Sorbet und gebratene Pfeffer-Ananas

€ 10,00

## **Aus der Region**

Spekulatius-Tiramisu mit hausgemachtem Parfait  
Heidelbeer-Ragout

€ 9,00

## **Kleine Käsevariation**

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf  
gesalzene Walnüsse

€ 14,00