

## MITTAGSKARTE | 20 11 – 23 11

### DIENSTAG

Tagliatelle mit Speck, Schmorknoblauch und Tomaten € 12,50

### MITTWOCH

Gekochtes Schulterscherzl mit Semmelkren und Rahmwirsing € 12,50

### DONNERSTAG

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelstampf und Karotten € 12,50

### FREITAG

Zander mit Zwiebeln, Lardo und Kraut € 13,50

## MENÜPREIS INKL. SUPPE ODER SALAT

Gedeck € 3,00

## SPEISEKARTE

### KALTES

Beef Tartare - Trüffel - Asmonte - Creme Fraîche - Sellerie	€ 15,50
Gusentaler Lachsforelle - Rüben - Radieschen - Anchovis - Apfel	€ 13,80
Grünzeug #	€ 4,00

### SUPPE

Kürbiscremesuppe - Gewürzpopcorn - Nussbutter*	€ 6,80
Pilz Consommé - Bio Ei - Verbrannter Zwiebeln	€ 6,80

### WARME VORSPEISEN

Schweinebauch - Bierrettich - Forellenkaviar - Schwarzer Knoblauch	€ 16,50
Rote Rübe - Pinienkerne - Rucola - Dambachler's Quitten Balsam*	€ 13,80

## HAUPTSPEISEN

Premium Cult Beef - Cremige Polenta - Radicchio Treviso - Trüffel	€ 34,00
Rehrücken - Rotkrautwurzel - Nüsse - Kletzen	€ 34,00
Geschmortes vom Traberger Junglamm Curry - Wildreis - Mangold - Weintrauben	€ 29,00
Zander - Weißkraut - Rotweinbutter - Weißer Zwiebel - Lardo	€ 25,00
Gusentaler Seeforelle - Kürbis - Zucchini - Physalis - Krustentiernage	€ 24,00

## DESSERT

Wildbeeren - Joghurt Espuma - Wacholdereis - Brioche	€ 9,50
Schokokuchen - Hollerröster - Sauerrahmeis	€ 9,50
Ausgewählte Käseleckereien - mit allem, was dazu gehört	€ 12,00