



Speisekarte - Carta - Menu



Kalte Vorspeisen - Antipasti - Cold starters

Poschierte Artischocke Sauce Hollandaise Rosa di carciofo salsa Hollandaise Poached artichoke hollandaise sauce	Euro 15,00 U/L	„Adler“ Carpaccio Basilikum Parmesankäse Balsamicovinaigrette Carpaccio „Adler“ basilico parmigiano vinaigrette all'aceto balsamico Carpaccio „Adler“ basil parmesan balsamic vinaigrette	Euro 16,00 L
Ziegenkäse Speck Chicorée Formaggio caprino speck indivia Goat cheese speck chicory salad	Euro 15,00 L	Tartar Filet Butter Toastbrot (am Tisch zubereitet) Filetto tartare burro pane tostato (preparato al tavolo) Fillet tartare butter toast (prepared at the table)	Euro 26,00 U/L

Suppen & warme Vorspeisen - Minestre & Primi piatti - Soups & hot appetizers

Topinamburschaumsuppe Chips Petersilienöl Crema di topinambur chips olio al prezzemolo Cream of jerusalem artichoke soup chips parsley oil	Euro 10,00 L	Kerbelschaumsuppe Parmesanchips Crema di cerfoglio chips di parmigiano Chervil cream soup parmesan chips	Euro 10,00 L
Kartoffelmaultaschen Kuhfrischkäse Lauch „Maultaschen“ di patate formaggio fresco di mucca porro Potato „Maultaschen“ fresh cow's cheese leek	Euro 18,00 G L U	Pappardelle Rehragout Ribes Wacholder Pappardelle ragù di cervo ribes ginepro Pappardelle venison ragout ribes juniper	Euro 18,00 G L U
Schlutzkrapfen braune Butter Schnittlauchbutter „Schlutzkrapfen“ burro fuso burro all'erba cipollina „Schlutzkrapfen“ browned butter chive butter	Euro 18,00 G L U	„Boxilemehl“ Knöpfe Äpfel Rotweinsauce Speckpulver Bottoni di farina di carruba mele salsa di vino rosso polvere di speck Carub seed flour buttons apples red wine sauce speck powder	Euro 18,00 L U

Hauptspeisen - Secondi piatti - Main courses

Rindsfilet Foie-Gras Spinat Filetto di manzo Foie gras Spinaci Beef fillet Foie gras Spinach	Euro 38,00 G L	Hirschlende Selleriepüree Blaukraut Wacholdersauce Lonza di cervo purè di sedano rapa cavolo rosso salsa al ginepro Venison loin celeriac purée red cabbage juniper sauce	Euro 32,00 L G SE
Flansteak Blumenkohlpüree BBQ-Sauce Flansteak purè di cavolfiore salsa BBQ Flank steak cauliflower purée BBQ sauce	Euro 29,00 L	Kalbsleber Perlzwiebel- und Balsamicosauce Kartoffelgratin Fegato di vitello salsa alla cipollina e balsamico gratin di patate Veal liver onion and balsamic sauce gratinated potatoes	Euro 26,00 G L
Käsepressknödel Krautsalat Canederli di formaggio pressati insalata di crauti Pressed cheese dumplings cabbage salad	Euro 20,00 G L U	Schweinebauch Püree aus geräucherten Kartoffeln Rosmarinsauce Pancia di maiale purè di patate affumicate salsa al rosmarino Pork belly smoked potato purée rosemary sauce	Euro 26,00 L
Rindersteak mit Zwiebeln Schnittlauchreis Bistecca manzo alla cipolla riso all'erba cipollina Beef steak with onions Chive rice	Euro 26,00 G		
Fiorentina-Steak Gemüse Kartoffeln (2 Pers. 1 kg) Fiorentina Verdure patate (2 pers. 1 kg) Florentine steak vegetables potatoes (2 pers. 1 kg)	Euro 98,00 L		

