

# Vorspeisen

<b>Hausgemachte Flädlesuppe</b>	7,50
<i>Kräftige Rinderbrühe, durchzogen von hauchzarten Pfannkuchenstreifen</i>	
<b>Tempura Spargel</b>	10,50
<i>Spargel, umhüllt von einer knusprigen Tempura-Kruste und begleitet von einer cremigen Estragonmayonnaise</i>	
<b>Raclettemugl mit Silberzwiebeln</b>	8,90
<i>Baguette mit geschmolzenem Raclettekäse, serviert mit delikaten Silberzwiebeln und roten Pfeffer</i>	
<b>Königin Jeldos Pastete</b>	10,50
<i>Eine königliche Kreation, in zartem Blätterteig gehüllt und gefüllt mit feinem Ragout vom Kalb und erlesenen Gewürzen</i>	
<b>Tatar vom Rind</b>	23,50
<i>mit frischem Landbrot oder wahlweise mit Pommes Frites</i>	
<b>Burrata mit blanchierten Kirschtomaten</b>	14,50
<i>Eine delikate Burrata-Kreation, begleitet von sanft blanchierten Kirschtomaten</i>	

# Salate

<b>Kleiner Wiesensalat</b>	7,90
<i>Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an frischen Bergkräutern und aromatischen Blattsalaten</i>	
<b>Bergsteigersalat</b>	14,90
<i>mit saftigem Hähnchen, knusprigem Bacon und einem sanft gekochtem Ei</i>	
<b>Der Almöhi</b>	16,90
<i>mit gratiniertem Ziegenkäse, süßem Honig und einem Hauch von Balsamico</i>	
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>	8,90
<i>mit fein geschnittenen Wurstscheiben, Zwiebeln und einem Dressing, das die rustikale Lebensart der Region widerspiegelt</i>	

# Hauptgerichte

<b>Knuspriges Backhendl</b>	17,90
<i>Zartes und knusprig gebackenes Hähnchen, begleitet von kleinem Salatbouquet</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	26,50
<i>Zartes Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, hauchdünn geklopft und in traditioneller Bröselpanade ausgebacken, serviert mit Bratkartoffeln oder lauwarmen Kartoffelsalat</i>	
<b>Geflämmte Röselwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut</b>	22,50
<i>Fein abgeschmeckte Blutwurst serviert mit cremigem Kartoffelpüree und rustikalem Sauerkraut</i>	
<b>Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Röstzwiebeln</b>	26,50
<i>Saftiges Rindfleisch, perfekt gegrillt und mit schmackhafter Juis, Spätzle und aromatischen Zwiebeln serviert</i>	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b>	32,50
<i>Butterweich geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsöße mit getrüffeltem Kartoffelpüree und kleinem Salatbouquet</i>	
<b>Alpenburger</b>	18,50
<i>Herzhafter Burger mit Bergkäse, Meerrettich und süßen Preiselbeeren, serviert mit knusprigen Süßkartoffel Pommes Frites</i>	
<b>Schwäbische Maultaschen</b>	14,90
<i>Hausgemachte Maultaschen mit wahlweise lauwarmen Kartoffelsalat oder kräftiger Rindsbrühe serviert</i>	
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b>	14,90
<i>mit Allgäuer Bergkäse und frischen Röstzwiebeln</i>	
<b>Rindergulasch mit Kartoffelpüree und Rotkohl</b>	22,50
<i>Zart geschmortes Rindergulasch, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und klassischen Apfelrotkohl</i>	
<b>Châteaubriand (für 2 Personen)</b>	85,00
<i>Argentinisches Rind, zart, saftig und perfekt gegrillt, an getrüffeltem Kartoffelpüree und Pfannengemüse</i>	

# Fisch

<b>Ofenkartoffel</b>	18.90
<i>Köstliche Ofenkartoffel, gefüllt mit cremigem Sauerrahm, zartem Lachs und luxuriösem Lachskaviar</i>	
<b>Knuspriger Backfisch</b>	19.50
<i>Knusprig gebackener Kabeljau, serviert mit einem erfrischenden Kartoffelsalat und einer aromatischen Estragonmayonnaise</i>	
<b>BBQ Rotbarsch mit Kartoffelpüree</b>	23.50
<i>Saftiger Rotbarsch, gegrillt und mit einer würzigen BBQ-Sauce glasiert, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und Salatbouquet</i>	

# Vegetarisch

<b>Rösti mit Avocado Tatar</b>	13.50
<i>Knuspriger Kartoffel-Rösti mit einem cremigen und aromatischen Avocado-Tatar gekrönt</i>	
<b>Veganes Schnitzel mit Kartoffelsalat</b>	23.50
<i>Herzhaftes, knuspriges veganes Schnitzel auf Sojaproteinbasis, serviert mit einem traditionellen lauwarmen Kartoffelsalat</i>	
<b>Vegane Käsespätzle</b>	14.50
<i>Hausgemachte Spätzle, verfeinert mit einer cremigen veganen Käsesauce und knusprigen Röstzwiebeln</i>	

# Schmankerl

<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgen</b>	13.90
<i>Fluffige, in der Pfanne zerrupfte Pfannkuchenstücke, karamellisiert und serviert mit Zwetschgen</i>	
<b>Marillenknödel mit Vanilleeis</b>	8.90
<i>Zarte Knödel, gefüllt mit süßen Marillen, serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis</i>	
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b>	9.50
<i>Klassischer Apfelstrudel, gefüllt mit saftigen Äpfeln und aromatischen Gewürzen, gebettet auf knusprigem Teig , begleitet von einer Kugel Vanilleeis</i>	
<b>Mohnnudeln</b>	8.90
<i>Traditionelle Alpenländische Mohnnudeln, zart und fluffig, mit einer großzügigen Portion aromatischem Mohn bestreut</i>	

# Biere

Weihenstephan (helles)	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.50
Kellerbier	0.3 l	3.90
	0.5 l	5.70
Weizen	0.5 l	5.50
Kristallweizen	0.5 l	5.50
Bockbier	0.5 l	5.50
Weizen alkoholfrei	0.5 l	5.50
Helles alkoholfrei	0.33 l	4.30
Meckatzer Löwenpils	0.33 l	4.20
Malzbier	0.33 l	3.80

# Softdrinks

Coca Cola / Coke Zero / Coke Light	0.2 l	3.50
	0.4 l	5.20
Fanta / Sprite / Spezi	0.2 l	3.50
	0.4 l	5.20
Almdudler	0.35 l	36.00
Red Bull Energy	0.33 l	7.50
Thomas Henry Bitter Lemon	0.2 l	3.50
	0.4 l	5.20
Thomas Henry Tonic	0.2 l	3.50
	0.4 l	5.20
Thomas Henry Ginger Ale	0.2 l	3.50
	0.4 l	5.20
Vöslauer Still / Spritzig	0.2 l	3.00
	0.4 l	4.50
	0.75 l	7.20

# Fruchtsäfte & Nektar

Saft- / Nektarschorle	0.21	3.50
(Kirsch / Apfel / Johannisbeere / Rhabarber)	0.41	5.20
Kirschnektar	0.21	3.80
Orangensaft	0.21	3.50
Apfelsaft	0.21	3.20
Tomatensaft	0.21	3.80
Bananensaft	0.21	3.80
KiBa	0.21	3.80
	0.41	5.50

## EISTEE

Sparkling Lemon - Field No7	0.33 1	4.50
Peach - Field No7	0.33 1	4.50
Cherry -Field No7	0.33 1	4.50

# Kaffee

Kaffee Crema	4.20
Milchkaffee / Caffee Latte	4.50
Cappuccino	3.60
Latte Macchiato	4.20
Espresso	2.80
Doppelter Espresso	3.90

# Teespezialitäten

Minze	4.50
Früchtetee	4.50
Chai Tea	4.50
Schwarzer Tee (Earl Grey)	4.50
Ceylon	4.50
Frischer Ingwertee	5.20
Grüner Tee	4.50



# Aperitif & Spritz

Aperol Spritz		7.90
Hugo		8.50
Lillet Wildberry		8.50
Kir	0.1 l	8.50
Kir Royal	0.1 l	12.50
Ricard	4 cl	7.50
Pastis	4 cl	8.50
Ruby Portwein	5 cl	7.50

# Sekt & Crémant

Scavi & Ray Prosecco Frizzante	Flasche	35.00
	0.1 l	6.50
Scavi & Ray Ice Prestige	Flasche	43.00
	0.1 l	8.50
Crémant de Loire Brut	Flasche	36.00
	0.1 l	7.90

# Champagner

Pommery Brut Royal	Flasche	65.00
Pommery Royal Blue Sky	Flasche	120.00
Moët & Chandon Brut Impérial	Flasche	79.00
Moët & Chandon Ice Impérial	Flasche	110.00
Ruinart Blanc de Blancs	Flasche	120.00
Ruinart Rosé Brut	Flasche	140.00
Dom Perignon	Flasche	280.00

# Roséweine

<b>13 Winzer Krems Zweigelt Rosé - 2022</b>	Flasche	28.00
<i>Vielschichtiges Aromenbild. Schönes Bukett von Stachelbeere, Pfirsich, Holunderblüte, Kräuter, grüne Paprika, Cassis, Litschi und Kokos. Am Gaumen ausgewogen mit einer feinwürzigen aromatischen Frucht. Klar, frisch und rassig. Führt genussvoll in ein nuancenreiches Finale.</i>	0.2 l	7.90
<b>Markgraf von Baden</b>	Flasche	29.50
<b>Bodenseecollect Spätburgunder Rosé</b>	0.2 l	8.50
<i>Der Duft erinnert an reife Birnen, gelben Apfel, getrocknete Aprikose, frische Haselnüsse und dezent florale Noten. Am Gaumen saftig und frisch mit eleganter Säure, angenehmem Mundgefühl und schlankem Charakter. Die Aromen des Duftes wiederholen sich am Gaumen. Ein saftiger Wein mit mittlerer Länge.</i>		
<b>Aufricht Seegucker Pinot Noir - 2023</b>	Flasche	34.00
<i>Eine pfiffige Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Der Wein präsentiert sich jung, trocken, frisch, fruchtig, unkompliziert und saftig</i>	0.2 l	9.80

# Rotweine

<b>Salway Spätburgunder - 2020</b>	Flasche	38.00
<i>Ein fruchtbetonter, mittelschwerer Spätburgunder für jeden Tag.</i>		
<b>Heideboden Zweigelt - 2022</b>	Flasche	32.00
<i>Schwärzliches Granatrot, vollreife Herzkirschnoten kombiniert mit cremig vanilliger Beerenkonfitüre schmelzend breit, aber vor allem fruchtbetont im Geschmack, samtige Tannine zeichnen einen vielschichtig langen Abgang</i>		
<b>Scheiblhofer Big John Cuvée - 2022</b>	Flasche	35.00
<i>Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair</i>		
<b>Scheiblhofer Lovely Merlot - 2023</b>	Flasche	32.00
<i>Typische Merlotnase, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen, wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang</i>		
<b>Chateau de Monturon</b>	Flasche	45.90
<i>Erste Reife im Duft, Pflaume, Schokolade, Unterholz, Laub, Preiselbeere. Am Gaumen mit feiner Gerbstoffnote, eher dezent in der Säure, mit einer recht klassischen Struktur</i>		
<b>Chateau Brun</b>	Flasche	62.50
<i>Granatrot mit rubinroten Reflexen. Nase von reifen Früchten mit einer schönen aromatischen Frische. Offener und frischer Auftakt mit Noten von roten Früchten, mit geschmolzenen Tanninen, elegant und lang anhaltend im Mund. Ausgewogener Wein mit harmonischen Tanninen, Frische und Frucht im Abgang.</i>		
<b>Chateau Lafite</b>	Flasche	38.50
<i>Die Rebsorte Merlot verleiht ihm die Eleganz. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc unterstützen die Frucht mit einem kleinen Anteil der Rebsorte Malbec. Die absolute Versuchung mit aromatischen Beeren und Gewürznoten.</i>		
<b>Lagrein Doc</b>	Flasche	42.50
<i>Dieser Lagrein hat eine tiefdunkelrote Farbe. Fruchtiger Duft nach Kirschen, Veilchen und Brombeeren. Im Geschmack ist er samtig, weich, und würzig. Er hat einen kräftigen Körper und eine schöne Würze. Ein Rotwein mit Klasse, der in seiner Art einmalig und nur in Südtirol zu finden ist.</i>		

# Weißweine

<b>Markus Pfaffman Savignon Blanc - 2022</b>	Flasche	28.50
<i>Vielschichtiges Aromenbild. Schönes Bukett von Stachelbeere, Pfirsich, Holunderblüte, Kräuter, grüne Paprika, Cassis, Litschi und Kokos. Am Gaumen ausgewogen mit einer feinwürzigen aromatischen Frucht. Klar, frisch und rassig. Führt genussvoll in ein nuancenreiches Finale.</i>	0.2 l	7.90
<b>Markgraf von Baden Grauburgunder Vdp</b>	Flasche	36.00
<i>Der Duft erinnert an reife Birnen, gelben Apfel, getrocknete Aprikose, frische Haselnüsse und dezent florale Noten. Am Gaumen saftig und frisch mit eleganter Säure, angenehmem Mundgefühl und schlankem Charakter. Die Aromen des Duftes wiederholen sich am Gaumen. Ein saftiger Wein mit mittlerer Länge.</i>	0.2 l	9.80
<b>Aufrecht Seehas Cuvée - 2023</b>	Flasche	38.00
<i>Eine pffiffige Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Der Wein präsentiert sich jung, trocken, frisch, fruchtig, unkompliziert und saftig</i>		
<b>13 Winzer Krems Grüner Veltliner - 2022</b>	Flasche	28.00
<i>Schönes, blankes Grüngelb; grünpeffrige Nase mit hübschen Fruchtanklängen, auch am Gaumen pikante Pfefferaromen, von jugendlich-lebendiger Unbekümmertheit, gut gebaut, entgegenkommend – ein klassischer Lössboden-Veltliner.</i>	0.2 l	7.90
<b>Scheiblhofer Grüner Veltliner - 2023</b>	Flasche	32.50
<i>Leuchtendes Goldgelb, intensive peffrige Veltlinernase, harmonische Fruchtfülle</i>	0.2 l	8.90
<b>Scheiblhofer Big John white - 2023</b>	Flasche	34.00
<i>Angenehme Leichtigkeit ergänzt durch feinaromatische Würze und reife Säure. Entstanden ist aus dieser Vermählung ein raffinierter, fruchtbetonter Weißwein mit großem Potenzial</i>		