

## Zum Einstieg

### starters

|  |       |
|--|-------|
| Frischer Marktsalat <sup>A15,H</sup><br><i>Fresh market salad</i>  | 6.0€  |
| Rindertartar - gebeiztes Eigelb <sup>A15,I,C,1</sup><br>gehobelte Champignons - Trüffelmayonaise<br><i>Beef tartar - pickled egg yolk - mushrooms -<br/>truffle mayonnaise</i>                 | 14.0€ |
| Radicchio - Ricottatrüffel- Mousse <sup>1,13,12,A15,G,H</sup><br>Zwiebelmarmelade - Pinienkernvinaigrette<br><i>Radicchio - ricotta truffle- mousse<br/>onion marmalade - pinenut dressing</i> | 10.0€ |
| Gebeizter Lachs - Beete Mix <sup>D,C,I,J</sup><br>Gurke - Meerrettich<br><i>Pickled salmon - beets - cucumber<br/>horseradish</i>  | 13.0€ |
| Garnele - Schweinebelly <sup>B,A15,E,H</sup><br>Passionsfrucht - Mais - Rettich<br><i>Prawn - pork belly - passion fruit - radish</i>  | 15.0€ |

## Zum Löffeln

### spoon by spoon

|  |      |
|--|------|
| Rinderkraftbrühe - Flädle <sup>5,A15,G,L</sup><br>Leberknödel<br><i>Beef bouillon - pancake - liver dumpling</i>                 | 5.5€ |
| Topinambursuppe - Ochsenpraline <sup>13,A15,C,G,H</sup><br>Apfel - Lauch<br><i>Tobinambur soup - oxen praline - apple - leek</i> | 9.0€ |
| • ohne Ochsenpraline<br><i>without oxen praline</i>  | 7.0€ |

## Süße Verführung

### sweet temptation

|   |       |
|---|-------|
| Banane - Schokolade <sup>H,E,G,A15</sup><br>Passionsfrucht - Erdnuss<br><i>Banana - chocolate - passion fruit - peanut</i>      | 10.0€ |
| Schokolade - Minze <sup>A,G,H,A15,13</sup><br>Mohn - Mango<br><i>Chocolate - mint - poppy - mango</i>                           | 12.0€ |
| Blaubeere - Zitrone <sup>A15,G,C,13</sup><br>Pistazie - Salzkaramell<br><i>Blueberry - lemon - pistachios<br/>salty caramel</i> | 9.0€  |
| Sorbet Variation <sup>A,H</sup><br><i>Selection of sorbets</i>  | 7.0€  |

## Die Hauptsache

### main dishes

|  |       |
|--|-------|
| Burger VILOTEL <sup>1,3,4,11,A15,C,G,J,K</sup><br>180g Rindfleisch - Speck - Tomatensalsa<br>Salat - Zwiebeln - Cheddar - Pommes<br><i>180g beef - bacon - tomato salsa - salad<br/>onions - cheddar cheese - french fries</i>   | 15.0€ |
| Pastrami Burger <sup>1,3,5,6,11,A16,J,G,C,K</sup><br>gepökelte und geräucherte Rinderbrust<br>Roggenbrötchen - Rucola - Gurkenrelisch<br>Zwiebel - Käse - Speck - Pommes<br><i>Pastrami burger<br/>cured and smoked beef brisket - rye roll<br/>rucola - cucumber relish - onion<br/>cheese - bacon - french fries</i> | 17.0€ |
| Tagliata vom Roastbeef<br>Tomate - Rucola - Parmesan <sup>6</sup><br><i>Tagliata of sirloin - tomato - rocket salad<br/>parmesan cheese</i>  |       |
| Lady's Cut 140 g   | 17.0€ |
| Gentleman's Cut 180 g  | 22.0€ |
| Offene Raviolis <sup>C,G,A15,A17,I,K,H,1</sup><br>von der Rinderbacke - Petersilienwurzel<br>Hanföl - Rapskaviar - Grantapfelschaum<br><i>Ox cheeks raviolis - parsley root - hemp oil<br/>rape caviar - pomegranate foam</i>  | 18.0€ |
| Kartoffelgnocchi <sup>G,C,A15,H,13</sup><br>Karotte - Birne - Dill Mandelschaum<br><i>Potato gnocchi - carrot - pear - dill<br/>almond foam</i>  | 14.5€ |
| Rehrücken - Dörrbirnenbrot <sup>9,A15,I,H,13</sup><br>Preiselbeeren - Apfel- Zwiebelpüree<br><i>Venison - dried pear bread<br/>cranberries - apple onion puree</i>   | 28.0€ |
| Confierter Bachsaibling <sup>D,H,G,A15</sup><br>aus dem Kocherursprung - Erbsen<br>Kohlrabi - Lauchschaum - Kartoffel<br><i>Regional char filet cooked at low temperature<br/>peas - kohlrabi - leek froth - potatoe</i>   | 26.0€ |
| <b>Steaks</b>  |       |
| Argentinisches Rumpsteak<br>Lady's Cut 180 g   | 23.0€ |
| Gentleman's Cut 250 g  | 28.0€ |
| Argentinisches Filetsteak<br>Lady's Cut 180 g  | 28.0€ |
| Gentleman's Cut 250 g  | 36.0€ |
| zu jedem Steak servieren wir Pommes,<br>Kräuterbutter und Orangen-Limettensalsa<br><i>Every steak is served with french fries,<br/>herb butter and orange-lime salsa</i>   |       |

# Das Highlight vom Küchenchef Johannes Bischof

## *Our chef's highlights*

Garnele - Schweinebelly - Passionsfrucht - Mais - Rettich B,A15,E,H  
*Prawn - pork belly - passion fruit - corn - radish*

\* \* \* \* \*

Topinambursuppe - Ochsenpraline - Apfel - Lauch 13,A15,C,G,H  
*Tobinambur soup - oxen praline - apple - leek*

\* \* \* \* \*

Offene Raviolis von der Rinderbacke C,G,A15,A17,J,K,H,1  
Petersilienwurzel - Hanföl - Rapskaviar - Granatapfelschaum  
*Ox cheeks raviolis - parsley root - hemp oil - rape caviar - pomegranate foam*

\* \* \* \* \*

Confierter Bachsaibling aus dem Kocherursprung D,H,G,A15  
Erbsen - Kohlrabi - Lauchschaum - Kartoffel  
*Regional char filet cooked at low temperature - peas - kohlrabi - leek froth - potatoe*

oder/or

Rehrücken - Dörrbirnenbrot - Preiselbeeren - Apfel- Zwiebelpüree 9,A15,I,H,13  
*Venison - dried pear bread - cranberries - apple onion puree*

\* \* \* \* \*

Banane - Schokolade - Passionsfrucht - Erdnuss H,E,G,A15  
*Banana - chocolate - passion fruit - peanut*

5 Gang / *course* Menü 65.0€

4 Gang / *course* Menü 55.0€  
(Vorspeise - Suppe - Hauptgang - Dessert)  
*(Starter - soup - Main - Dessert)*

3 Gang / *course* Menü 45.0€  
(Suppe - Hauptgang - Dessert)  
*(Soup - Main - Dessert)*

## „La Familia“

Das familiäre Menü in drei Gängen zum selber schöpfen, ab 2 Personen  
*A special dinner in 3 courses, you may serve yourself independently, 2 persons minimum*

Ricotta - Beete Mix - Parmaschinken - Chili - Blutwurst- Apfelzigarre C,G,3,H,A15,13,5,1  
*ricotta - beets - parma ham - chili - blood sausage - applecigar*

Kartoffel Gnocchi

Karotte - Birne - Dill - Mandelschaum G,C,A15,H,13  
*potato gnocchi - carrot - pear - dill almond foam*

Flanksteak - Papaya - Senf – Mangold H,12,13,A,15  
*flank steak - papaya - mustard - leaf beet*

Pro Person / *per Person* 27.0€

**Zusatzstoffe:** 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig, 9=Geschwärzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin **Allergene:** A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste, A18 Reismehl, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere **Additives:** 1=with preservatives, 2= with flavor enhancer, 3= with antioxidants, 4= with coloring, 5= with phosphate, 6=with sweeteners, 7=with caffeine, 8=with quinine, 9=blackened, 10= with phenylalanine, 11=with nitrite, 12=with sulfur dioxide, 13=waxed, 14=taurine **Allergens:** A=glutenous grain, A15 wheat, A16 rye, A17 barley, A 18 Rice flour, B=crustaceans and products thereof, C=eggs and products thereof, D=fish and products thereof, E= peanuts and products thereof, F=soy(bean) and products thereof, G= milk and products thereof, H=nuts, I= celery and products thereof, J=mustard, K=sesame, L=sulfur dioxide and sulphites, M=lupines and products thereof, N= molluscs and products thereof