

VORSPEISEN | STARTERS

SOMMERSALAT / SUMMER SALAD

€ 11.–

Kräutervinaigrette | herb dressing

wahlweise / optional

mit Rinderstreifen / with beef tips

€ 16.–

mit 4 Riesengarnelen / with 4 king prawns

€ 16.–

mit sautierten Pfifferlingen / with chanterelles

€ 14.–

BURRATA / BURRATA

€ 13.50

Balsamicoperlen | Mango | Rucola

Balsamico pearls | mango | arugula

RINDERCARPACCIO ALLA CIPRIANI

€ 17.–

BEEF CARPACCIO

Pfifferlinge | cipriani Dressing | Grana Padano

Chanterelles | cipriani dressing | Grana Padano

DREIERLEI BRUSCHETTA

€ 13.50

THREE WAYS OF BRUSCHETTA

geröstetes Foccacia | Pfifferlinge | Tomate | Avocado

Roasted foccacia bread | chanterelles | tomato | avocado

GARNELEN PFANNE / PRAWN PAN

€ 17.–

Riesengarnelen | grüner Spargel | Kirschtomaten | Serrano Schinken

King prawns | green asparagus | cherry tomato | serrano ham

GEGRILLTER OKTOPUS / GRILLED PULPO

€ 17.–

Kartoffel-Olivenstampf | Salmoriglio | getrocknete Tomaten

Mashed potatoes with olives | salmoriglio | dried tomatoes

MATJESVARIATION / VARIATION OF YOUNG HERRING

€ 14.–

Tatar | Matjes Asia Style | Sherry Matjes

SUPPEN | SOUPS

PFIFFERLINGCRÈMESÜPPCHEN

€ 8.50

CHANTERELLES SOUP

sautierte Pfifferlinge | Kresse | Brotchip / Chanterelles | cress | bread chip

RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMMÉ

€ 7.50

Flädle | Wurzelgemüse / Pancake stripes | root vegetables

BOUILLABAISE / BOUILLABAISE

€ 9.50

Sauce Rouille | Brotchip / bread chip

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

TOURNEDO VOM RINDERFILET / BEEF TENDERLOIN € 35.–

sautierte Pfifferlinge | Gemüse | Rösti
Chanterelles | vegetables | hashbrowns

LAMMRÜCKEN / SADDLE OF LAMB € 32.–

Pfifferlinge | Zucchini | gebackene Polenta
Chanterelles | zucchini | baked polenta

HASENRÜCKEN / SADDLE OF HARE € 25.–

Blaubeer Ragout | Semmelknödelsouffle | Rahmwirsing
Blueberry ragout | soufflé of bread | creamy savoy cabbage

HIRSCHSAUERBRATEN € 24.–

VENISON SOUR ROAST

Preiselbeeren | Klöße | Salat
Cranberries | Potato dumplings | salad

WIENER SCHNITZEL € 26.–

Bratkartoffeln | Salat
Fried potatoes | salad

LENDCHEN PFIFFERLINGE A LA CRÈME € 25.–

PORK TENDERLOIN WITH CREAMY CHANTERELLES

Gartengemüse | Rösti | Garden vegetable | hash browns

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca.220 g € 30.–

RUMPSTEAK "FRANCONIA" raw weight approx. 220g

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Rohgewicht | raw weight ca./approx. 300 g € 35.–

Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat
Fried onions | herb butter | fries | salad

SALTIMBOCCA VOM KALB € 23.–

VEAL SALTIMBOCCA

Tomatensugo | Tagliatelle | Parmesan chip
Tomato sugo | tagliatelle | parmesan chip

Für jede Umbestellung berechnen wir / for each change of order we charge € 2.00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL € 28.–

BACON WRAPPED MONKFISH

Pfifferlinge | Lauch | Risotto / Chanterelles | leek | risotto

LACHSFILET / SALMON FILLET € 25.–

Safransauce | Spinat | Polentakrapfen / Saffron sauce | spinach | polenta fritter

FORELLE „MÜLLERIN ART“ / TROUT „MEUNIERE STYLE“ € 22.–

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat / Almond butter / steamed potatoes / salad

SPEZIALITÄT | SPECIALTY

DRY AGED TOMAHAWK für 2 Personen

HIGHLIGHT

€ 90.–

DRY AGED TOMAHAWK FOR 2 PERSONS

Grillgemüse | Grenaille Kartoffeln | Kartoffel-Olivenstampf | Sour Cream

(Zubereitung mind. 35 Min.)

Grilled vegetables | Grenaille potatoes | mashed potatoes with olive | Sour cream

(preparation approx. 35 min.)



VEGAN UND VEGETARISCH

VEGAN AND VEGETARIAN

PIFFERLINGE A LA CRÈME € 19.–

CREAMY CHANTERELLES

Semmelknödel | Salat

Bread dumplings | salad

VEGANES SELLERIESTEAK € 19.–

VEGAN CELERY STEAK

Grillgemüse | Grenaille Kartoffeln | Sour Crem (Vegan)

Grilled vegetables | grenaille potatoes | vegan sour cream

TAGLIATELLE NUDELN € 19.–

TAGLIATELLE PASTA

Pfifferlinge | Lauch | Kirschtomate | Grana Padano

Chanterelles | leek | cherry tomatoes | grana padano

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

HEIMBUCHENTHALER VESPER / SNACK € 14.–

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda
Homemade sausage | pancetta ham | veal patties | Obazda

SCHWEIZER WURSTSALAT / SWISS SAUSAGE SALAD € 11.–

Reichlich garniert | Bauernbrot / Generously garnished | sourdough bread

STRAMMER MAX € 11.–

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei
Raw and cooked ham | sourdough bread | fried egg

DESSERT / DESSERT

NEKTARINE LEICHT ANGERÄUCHERT / LIGHT SMOKED NECTARINE € 9.50

Nektarine | Ganache | Vanilleeis
Nectarine | ganache | vanilla ice cream

SCHOKOKÜCHLEIN / CHOCOLATE CAKE € 9.50

Marinierte Erdbeeren | Basilikum „Kaviar“ | Rosa Pfeffer Eis
Marinated strawberry | basil “caviar” | pink pepper berries ice cream

ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE € 9.–

LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE

Ingwerespuma | Himbeer Sorbet
ginger foam | raspberry sorbet

UNSER SORBET / HOME-MADE SORBET € 8.50

Dreierlei Sorbet | Waldbeeren | Sekt
Three way of sorbet | wild berries | sparkling wine

AFFOGATO FRAPPÉ € 6.50

Mini Eiskaffee | Toffee-Caramelleis | Amaretto
Little ice coffee | caramel ice cream | Amaretto

KÄSETELLER / CHEESE PLATE € 11.50

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Exclusive selection | grapes

KINDERCLOWN / CHILDRENS CLOWN € 4.–

Lustig garniert / Funny garnished

UNSER SPEZIALITÄTEN MENÜ

IN 3 GÄNGEN

COCKTAIL DES MONATS

PFIFFERLINGS VARIATION

Rindercarpaccio | Pfifferlingterrinen | gebackene Garnele
Pfifferlingsüppchen
á la carte € 14.00

Zur Auswahl

LAMMRÜCKEN

Pfifferlinge | Zucchini | gebackene Polenta
á la carte € 32.00

oder

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

Pfifferlinge | Lauch | Risotto
á la carte € 28.00

oder

PFIFFERLINGE A LA CRÈME

Mandelbrokkoli | Semmelknödel
á la carte € 19.00

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

marinierte Erdbeeren | Basilikum Kaviar | Rosa Pfeffer Eis
á la carte € 9.50

anschließend ein Espresso

Lamm

€ 55.00 für 3 Gänge

Seeteufel

€ 51.00 für 3 Gänge

Pfifferlinge

€ 42.00 für 3 Gänge

UNSERE EMPFEHLUNG ALS APERITIF OUR RECOMMENDATION AS AN APERITIF

PROSECCO SOLICUM ROSÉ € 6.50
Soligo, Italien | 0,1L

CAMPARI MILANO € 7.50
Campari | Prosecco | Cranberrysaft | Minze | 0,2L
Campari | Prosecco | cranberry juice | mint | 0,2L

DÉJÀ-VU Tonic € 7.50
Indian Tonic Water | Orange | Rosmarin | 0,2L
Indian Tonic Water | Orange | Rosemary | 0,2L

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE IM GLAS | 0,2L SELECTION OF BOTTLED WINES IN THE GLASS | 0,2L

WEIßWEINE / WHITE WINE

2020ER LA GRANGE CLASSIQUE BLANC € 6.50
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Viognier
Languedoc | Frankreich / France

2020ER CURIOUS KIWI € 6.50
Sauvignon Blanc | Marlborough New Zealand

ROTWEINE / RED WINE

2020ER BEEFSTEAK CLUB € 8.20
Cabernet Sauvignon | Chile

2016ER OXFORD LANDING € 7.50
Weingut Yalumba | Süd-Ost Australien

2018ER CHÂTEAU LA FLEUR DU BARAIL € 8.20
Bordeaux

2021ER PRIMITIVO € 8.20
La Famiglia | Italien

2021ER MERLOT € 7.00
Sappore del Dottore | Friaul | Italien

2020ER BLACK PRINT € 8.50
Weingut Markus Schneider | Rotwein Cuvée | Pfalz