



# WINTER

## UNSERE VORSPEISEN

### **KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ**

MIT KRÄUTERFLÄDLE, JUNGEM LAUCH & FLEISCHBEINLAGE  
8 €

### **QUICHE VOM WINTERGEMÜSE**

MIT FELDSALAT, PANCETTA-ROUILLE, PARMESANCRACKER & QUITTENGEL  
12 €

### **CARPACCIO VOM DEUTSCHEN RIND**

MIT GRÜNEM BIO-OLIVENÖL, SUPERFOOD SALAT & VORARLBERGER BERGKÄSE  
17 €

### **GEGRILLTE RIESENGARNELE**

MIT GELBER BEETE, WASABI-TABIOKA & SAFRAN  
16 €

## UNSERE HAUPTGÄNGE

### **DREIERLEI RAVIOLI „GRANSOLE“**

MIT GESCHÄUMTER BUTTERSauce & KRESSESALAT  
21 €

### **GEGRILLTER WINTERKABELJAU**

IN RAS EL HANOUT GEBRATEN, MIT CHORIZZO RISOTTO,  
ROSENKOHL & BEURRE BLANC  
31 €

### **ZART GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ**

IN MEERRETTICHSauce, BOUILLONKARTOFFELN & WURZELGEMÜSE  
26 €

### **FILET VOM DUROC SCHWEIN**

IN TRAMEZZINI MIT GERÖSTETEM BLUMENKÖHL,  
CASHEWKERNEN & FERMENTIERTEN WALNÜSSEN  
27 €

### **BERGHOF BURGER**

MIT DEUTSCHEM RINDFLEISCH, BACON, CHEDDAR,  
HAUSGEBACKENEM BUN & POMMES FRITES  
25 €



# WINTER

## ZWEIERLEI VON DER ENTE „ROSA BRUST & GEZUPFTE KEULE IN PORT“

MIT BUCHWEIZEN, KOHLRABI & APFELCHUTNEY  
32 €

## FILET VOM DEUTSCHEN RIND

MIT MORCHELN IN RAHM, GLASIERTEN SCHWARZWURZELN  
& TOPINAMBURRÖSTI  
35 €

## HIRSCHRÜCKEN MIT WALNUSS-DATTELKRUSTE

AUF ROSENKOHLCREME, HAUSGEMACHTEN SCHUPFNUDELN  
& WACHOLDERJUS  
36 €

## DAS „SÜSSE“ ZUM SCHLUSS

### HAUSGEMACHTES SORBET

MIT WINZERSEKT AUFGEFÜLLT  
9,50 €

### TARTE TATIN VON DER ANANAS

MIT GEEISTEM KOKOS & KARAMELL  
12 €

### MOUSSE VON DER TANARIVA SCHOKOLADE

MIT BLUTORANGE, KAKAO CRUMBLE UND GEEISTEM CAMPARI  
13 €

### AUSWAHL AN AUSGESUCHTEN KÄSESPEZIALITÄTEN

MIT FEIGENSENF UND HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT

9 € KLEINE AUSWAHL  
12 € GROSSE AUSWAHL