



Wir freuen uns, daß Sie bei uns eingekehrt sind.
Neue und altbekannte Speisen haben wir für Sie zusammengestellt,
viel Spaß beim aussuchen Ihres Menüs und „en Guete“
wünschen Euch die Tribelhörner.

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen und nehmen
3 Gänge für ein Menüpreis von 51 € 4 Gänge für ein Menüpreis von 65 €
4 Gänge mit Suppe für ein Menüpreis von 61 €

Für Vorneweg

Carpaccio & Tartar vom Sashimi Thunfisch und Oktopus Limette / geröstetes Sesamöl / Gurken Sorbet / Olivenöl-Caviar	17
Andalusische Gaspacho Gegrillter Pulpo / Marinierter Fenchel / Tomaten-Marmelade / Ciabatta Chips	16
Kraftbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuter-Flädle	8
Hausgemachte Ravioli & Ochsenchwanz-Ragout Ricotta / Spinat / Salbei / gehobelter Grana	13
Die Ravioli als größere Portion mit einem gemischten Salat dazu	25

Zum Hauptgang

Kalbsrückensteak überbacken mit Avocado Pffifferlinge / Portweinsoße / hausgemachte Nudeln / frisches Reichenauer Gemüse	32
Saltimbocca vom Dammhirsch an Rotwein-Balsamico Jus Steinpilze / Mangold-Spätzle / Pikante Zwetschgen / frittierter Broccoli	36
Von der Tagesempfehlung den frischen Fisch nach Marktangebot	Preis nach Tagesangebot

Zum Nachtisch

Panna Cotta mit Beeren Potpourri	10,5
Hausgemachtes Parfait mit Schokoladensoße und Früchten	9,5
Beeren-Grütze mit Joghurteis und gerösteten Pistazien	8,5



Unsere Klassiker

Für Vorneweg

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Parmesan / knuspriges Tempura Gemüse	16
Gemischter Salat Bukettt von Blattsalaten an Joghurt-Kräuter Dressing im Nest von Rohkostsalaten Apfelstreifen / geröstete Kerne / Brot Kracherle	8
Mediterrane Vorspeise Büffel Buratta / Gegrilltes Gemüse / Melone / Waldhonig / Serranoschinken	15
Risotto (vo de Alp obe ra) Emmer Korn / Birne / Buratta / karamellisierter Speck / Walnußöl	15
Den Risotto als größere Portion mit einem gemischten Salat dazu	25
Sahnesuppe von frischen Pfifferlingen/ frittiertes Wachtel Ei Tiroler Speck	9

Zum Hauptgang

Entrecôte vom Angus Rind 200g mit Kräuterbutter Frische Gemüse-Variation / Hegauer Kartoffeln	31
Ochenschulter in Rotwein gegart an eigener Soße Gebratene Pilze / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	24 kleinere Portion 21
Geschnetzeltes vom Rinder-Entrecôte Pommerysenf Soße / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	28 kleinere Portion 25
Ragout vom heimischen Rehbock Preiselbeeren / Waldpilze / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	24
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinerücken Preiselbeeren / Pommes Frites / gemischter Salat	21 kleinere Portion 18
Duett vom Kalb und Schweinebäckle in Waldhausbier geschmort an eigener Soße Frische Gemüse-Variation / hausgemachte Nudeln	24
Fleischküchle an Spätburgunder-Zwiebelsoße handgeschabte Mangold-Speck Spätzle / gemischter Salat	17
Vegetarische Dinkel Bratlinge an Kräuter-Frischkäsesoße Reichenauer Gemüse Beet / Hegauer Kartoffeln	21

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.
Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer