

...denn es soll euch **“GUAT”** gehen

Wir leben Tradition, wollen diese anders interpretieren.

Wir arbeiten mit Produkten aus unserer Region und gehen respektvoll mit unseren Ressourcen um.

Ihr entscheidet wie und was Ihr esst. So sind unsere Gerichte kombinierbar und Ihr habt die Qual der Wahl, denn es soll euch GUAT gehen. Gerne kochen wir die vegetarischen Gerichte auf Wunsch für Euch vegan.

die. Suppen

**DIE. VEGANE**

Karotte. Marille.  
Crèmesuppe.  
L.F.  
€ 8

**DIE. RINDSBOULLION**

L. M.

der. Start

**DIE. TOMATE**

Ochsenherzcarpaccio.  
Orangenöl. Verjus. Frisée Pilz.  
Balsamico Kaviar.  
O.  
€ 9

**DER. KLEINE. FISCH**

Lachsforelle. mariniert.  
geräuchert. Reis. Soja.  
Gurkenwasser Espuma.  
Nori Cracker.  
A.C.D.F.O.  
€ 14

**DAS. CARPACCIO**

Rind. Olivenöl. Bergkäse.  
Salat Bouquet. Kraut.  
Balsamico Kaviar.  
G.O.  
€ 15

der. Salat

**DER. SALAT**

Salatherzen.  
Bodenseesalatmix. Beeren.  
Tomaten. Kerne.  
Radieschen. Olivenöl.  
Calamansi Balsam.  
O.  
€ 12

... mit **Flädle**

A.C.G.L.M.  
€ 7,50

... mit **Seidentofu.**

F.O.  
€ 14

... **Surf & Turf.**  
pro Garnele € 4  
B.G.O.

... **Vital**  
mit gegrilltem Huhn.  
O.  
€ 20

... mit **Kaspressknödel**

A.C.G.L.M.  
€ 8,50

... mit **Burrata. Pesto.**

G.O.  
€ 14

... mit **Kaspressknödel.**

Joghurt Dressing.  
A.C.G.O.  
€ 18

der kreative  
Hauptteil

... mit knusprigen

**Schweinebauch**

A.G.H.O.L.

€ 24

**DAS.RISOTTO**

Spinat. Heidelbeeren.  
Vogelbeeren.  
Pinienkerne.Reis Cracker.  
A.G.H.  
€ 16

... mit **Lachsforelle**  
in Olivenöl konfiert

A.D.G.H.

€ 24

**DIE.PILZE**

... mit **Schweinemedallions.**

A.C.G.L.O.

€ 27

Trüffel Brioche. Pilz Creme.

Pfifferlinge. Broccoli.

Preiselbeeren.

A.C.G.

€17

... mit **Zander Filet.**

A.C.D.G.

€ 27

**DIE.KARTOFFEL**

...mit **Lammhüfte.**

G.L.O.

€ 27

Kartoffel Pavé.

Petersilie - Kartoffelpüree.

Süßkartoffel. Rote Paprika.

G.

€ 17

... mit **Seesaibling.**

D.G.

€ 28

**DIE.PASTA**

... mit **Pilzcrème. Trüffel.**

A.C.G.

€ 24

...mit **Butter.** frischen  
Kräutern.

A.C.G.

€ 16

der traditionelle  
Hauptteil

... mit **Vegan** Pattie  
A.C.E.F.G.H.L.M.  
€ 19

**DER . BURGER**

Albrecht´s Burger Brot.  
Dijonnaise. Salat. Tomate.  
Zwiebel.  
A.C.E.F.G.H.L.M.

... mit **Rindfleisch.**  
Bacon. Bergkäse  
A.C.E.F.G.H.L.M.  
€ 23

... mit **Sautierte Pfifferlinge**  
A.C.G.  
€ 21

**DIE . KNÖDEL .**

Spinatknödel. Braune Butter.  
Geschmorte Tomate.  
Parmesan.  
A.C.G.  
€ 16

... **klein**  
A.C.G.  
€ 12

**DAS . SCHNITZEL**

heimisches Kalb.  
Petersilienkartoffeln.  
A.C.G.  
€ 30

**DER . TAFELSPITZ .  
IN 2 GÄNGEN**

Erster Gang Suppe. Flädle  
Zweiter Gang Tafelspitz.  
Crèmespinat. Röstkartoffeln. Schnittlauchsauce. Apfelkren.  
A.C.G.L.M.

€26 pro Person

**Rindshüft Steak.**  
€ 23

**DAS . STEAK**

**Puten Steak.**  
€ 20

**Rinder Entrecôte**  
€ 27

**DIE . STEAK . BEILAGEN**

Beilagensalat O.  
Pommes  
Sautiertes Gemüse G.  
Trüffel Riebel A.G.  
je € 7

das Ende

**DIE . SCHOKOLADE**

Vanuari Schokoladen Tarte.  
Marillen Sorbet.  
A.C.E.G.H.  
€ 12

**DER . APFEL**

Der Strudel nach Art des  
Hauses  
A.C.E.G.H.O.  
€ 9  
...mit Vanille Eis € 11  
...mit Sahne € 11

**DIE . ERDBEERE**

Hausgemachter Erdbeer  
Shake.  
G.  
€ 8

**DER . WALD**

Nuss Biskuit.  
Tannenwipfelcrème.  
Waldhonig. Waldbeersorbet.  
A.C.G.E.H.  
€ 11

**DAS . EIS**

Vanille.Schokolade.Erdbeer.  
Sorbet...Zitrone.Himbeere.  
Waldbeere.Marille.  
G.  
je € 2

**DER . AFFOGATO**

Vanilleeis. Espresso.  
G.  
€ 6

**DER . SOMMERTIP**

Himbeersorbet. gereifter  
Schnaps  
O.  
€ 7

PS: ein einheimisches Schnäpsle geht immer € 6

**familie NESSLER` s**

...Apfel-Himbeere... alte  
Birne...Obstler

**familie PFANNER**

...alte  
Zwetschke...Himbeere...  
Williams Honig

**charly` s ZIRBE aus  
dem tal**