

Apéritifs



APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	6,50
APÉROL SPRITZ	0,25L	6,-
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	5,50

Saison Menü

TARTAR VOM GEBEIZTEN SCHOTTISCHEN LACHS
APFEL-BASILIKUMSUD | ESTRAGON | MEERRETTICHCREME

TORTELLINI VOM PFIFFERLING
ROSMARINSCHINKEN | SCHMAND | ZITRONE

WILDFANG-GARNELEN | CHORIZO-HUMMERSOSSE | APFELCHUTNEY

US- BEEF FLANK STEAK | GEBRATENE PILZE
WHISKEYSOSSE | PILZSCHAUM | GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE

SCHWARZWALD & ITALIEN
ERDBEERE | AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | JOGHURT

3 GANG (LACHS FLANK DESSERT)	60,-
4 GANG (3 GANG + TORTELLINI)	75,-
5 GANG	90,-

Vegetarisches Menü



KLEINER GEMISCHTER SALAT | EINGELEGTE RADIESCHEN

TORTELLINI VOM PFIFFERLING
ROSMARIN | ZITRONE | MÖHRE

GNOCCHI MIT RICOTTA UND BASILIKUM GEFÜLLT
SAN MARZANO TOMATENSOSSE | BÜFFELMOZZARELLA

WEISSE SCHOKOLADE & PFIRSICH

3 GANG	38,-
4 GANG	48,-



A la carte

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

8,-

TARTAR VOM GEBEIZTEN SCHOTTISCHEN LACHS

APFEL-BASILIKUMSUD | ESTRAGON | MEERRETTICHCREME

15,-



WILDFANG-GARNELEN | CHORIZO-HUMMERSOSSE | APFELCHUTNEY

18,-

HAUPTGÄNGE

GNOCCHI MIT RICOTTA UND BASILIKUM GEFÜLLT

SAN MARZANO TOMATENSOSSE | BÜFFELMOZZARELLA

19,-

KIKOK MAISHÄHNCHENBRUST | VELOUTÉ VOM PARMA SCHINKEN

SALBEIÖL | GEMÜSE | GNOCCHI

31,-

CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN

25,-

*MIT KRUSTENSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES
MIT KALBSJUS*

+1,50

ALS SCHNITZEL

22,-

ROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND "LA MONTURA"

35,-

*ZWIEBELJUS | GEBACKENE ZWIEBELN | WILDER BROKKOLI
HAUSGEMACHTE POMMES FRITES*

TERES MAJOR VOM IRISCHEN WEIDERIND | HONIGWHISKEYSOSSE

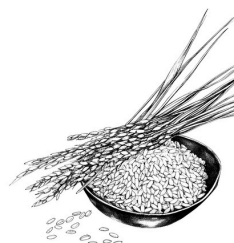
29,-

*GEBRATENE PILZE | PILZSCHAUM | GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE
MIT US FLANK STEAK +6€*

THUNFISCHSTEAK | CURRY-MISOSCHAUM

35,-

ASIATISCHES GEMÜSE | KOKOS-JASMINREIS



*JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE
KLEINE PORTION **MINUS** € 3,-*

Desserts

WEISSE SCHOKOLADE & PFIRSICH

12,-

PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE / PFIRSICHSORBET /
JOGHURTSCHAUM / AMARETTINI

SCHWARZWALD & ITALIEN

15,-

ERDBEERE | AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | JOGHURT
ZITRONENTARTE | ERDBEERSORBET | JOGHURT-BASILIKUMEIS
ERDBEER-BASILIKUMSUD



AFFOGATO (ESPRESSO MIT VANILLEEIS)

5,50

Spiritigen, Süßweine & Heißgetränke

VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER

4,50

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE

4,50

HASELNUSSGEIST

4,50

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE

4,50

MANDARINENGEIST

4,50

PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE

4,50

GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE

4,50

KAFFEE & CO.

KAFFEE

2,50

ESPRESSO

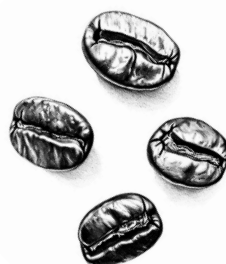
2,50

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO

3,-

DOPPELTER ESPRESSO

3,50



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN FINDEN SIE AUF UNSERER
SEPARATEN KARTE. FRAGEN SIE DAZU GERNE UNSER SERVICEPERSONAL

Weinkarte

Weingut des Monats

TENUTA SAN LEONARDO

DAS RUND 300 JAHRE ALTE WEINGUT TENUTA SAN LEONARDO IM TRENTINO ZÄHLT ZU DEN SPITZENWEINGÜTERN DER REGION UND IST BEKANNT FÜR SEINEN HERAUSRAGENDEN BORDEAUX-BLEND SAN LEONARDO. INSPIRIERT VON MARIO INCISA DELLA ROCCHETTA UND DEM STIL DES SASSICAIA, ERZEUGT CARLO GUERRIERI GONZAGA SEIT 1982 PREISGEKRÖNTE WEINE AUS CABERNET SAUVIGNON, CARMENÈRE UND MERLOT. DAS WEINGUT ZEICHNET SICH DURCH SEINE BIOLOGISCHE BEWIRTSCHAFTUNG UND DIE IDEALE LAGE IM LAGARINA-TAL AUS, DIE BESTE BEDINGUNGEN FÜR DAS WACHSTUM DER REBEN BIETET.



VETTE DI SAN LEONARDO SAUVIGNON BLANC | IGT 0,1L 6,- 0,75L 36,- VIGNETI DELLE DOLOMITI | TENUTA SAN LEONARDO

GAMBERO ROSSO: 🍷 🍷

BIBENDA: 🍷 🍷 🍷 🍷

DOCTOR WINE: 94 PUNKTE

LUCA MARONI: 95 PUNKTE

VINOUS: 91 PUNKTE

JAMES SUCKLING: 91 PUNKTE

FALSTAFF: 91 PUNKTE

WINE ENTHUSIAST: 90 PUNKTE

REBSORTE: 100% SAUVIGNON

ANBAU: KONVENTIONELL

AUSBAU: 5 MONATE EDELSTAHL

AUF DER FEINHEFE

FILTRATION: JA

TERRE DI SAN LEONARDO ROSSO | IGT

VIGNETI DELLE DOLOMITI | TENUTA SAN LEONARDO 0,1L 6,- 0,75L 36,-

BIBENDA: 🍷 🍷 🍷 🍷

DOCTOR WINE: 93 PUNKTE

LUCA MARONI: 92 PUNKTE

VINOUS: 90 PUNKTE

JAMES SUCKLING: 90 PUNKTE

VINUM: 17,5 PUNKTE

REBSORTEN: 50% CABERNET

SAUVIGNON, 40% MERLOT, 10%

CARMENERE

ANBAU: KONVENTIONELL

AUSBAU: 12 MONATE 80/20

ZEMENT/BARRIQUE

Offene Weine



weiß

HAGNAUER BURGSTALL MÜLLER-
THURGAU QBA "EDITION" TROCKEN

0,1L 3,70 **0,25L** 7,40

ARNDT KÖBELIN GRAUER
BURGUNDER KABINETT TROCKEN

0,1L 4,60 **0,25L** 9,20

MARKUS MOLITOR HAUS KLOSTERBERG
RIESLING QBA TROCKEN

0,1L 5,30 **0,25L** 10,50

rot



MOCAVERO PRIMITIVO IGP SALENTO TROCKEN

0,1L 5,20 **0,25L** 10,40

ARNDT KÖBELIN SPÄTBURGUNDER KABINETT TROCKEN

0,1L 5,20 **0,25L** 10,40

Flaschen



weiß

0,75L FLASCHE

ARNDT KÖBELIN GRAUER BURGUNDER, KABINETT, TROCKEN BOUQUET WALNUSSAROMEN, APFEL, 20% HOLZFASS, VIER MONATE FEINHEFELAGERUNG	27,-
ARNDT KÖBELIN WEISSER BURGUNDER, KABINETT, TROCKEN HELLE FRÜCHTE, CREMIGE STRUKTUR, AUSGEWOGENE AROMATIK	27,-
MARKUS MOLITOR, ERDENER TREPPCHEN, RIESLING, KABINETT, TROCKEN MOSELTYPISCH MINERALISCH, CREMIGE FÜLLE, FRUCHTNOTEN VON QUITTE, LITSCHI, REIFE LIMETTE UND BIRNE	43,-
WEINGUT VOLLMAYER BERGLAGE SAUVIGNON BLANC, TROCKEN AROMEN VON STACHELBEEREN, KRÄUTER, EXOTISCHE FRÜCHTE	45,-
TRAMIN GLAREA CHARDONNAY FRISCH, FEINE FRUCHTNOTEN, REIFE BANANE, GETROCKNETE APRIKOSE, ANANAS	40,-
FINA VINI SICILIANE KIKE TRAMINER AROMATICO AROMEN VON GEWÜRZEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN, NOTEN VON ROSINEN, SALBEI UND NELKE	29,-
SORIA MATTEO MOSCATO D ' ASTI DOCG INTENSIVE TRAUBENAROMEN, AKAZIENBLÜTEN, PFIRSICH	24,-

Flaschen



0,75L FLASCHE

MOCAVERO SANTUFILLI PRIMITIVO SALENTO	42,-
GEHALTVOLLER ROTWEIN AUS ÜBER 60 JAHRE ALTEN REBEN, AROMEN VON PFLAUMEN, GEWÜRZEN, VANILLE UND SCHOKOLADE, 8-12 MONATE BARRIQUE	
CISPIANO CHIANTI CLASSICO	44,-
DUNKLE FRUCHTNOTEN, HARMONISCH, REIFE GERBSTOFFE	
ARROCAL RIBERA DEL DUERO DO, CRIANZA	40,-
AROMATISCH, DUNKLE WALDFRÜCHTE, PFLAUMEN, GEWÜRZNOTEN VON VANILLE, MUSKAT, NELKE	
CASTELLACCIO ORIO BOLGHERI DOC	50,-
12 MONATE BARRIQUE, AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN, ZARTER VANILLETON	
PIETRO ZARDINI-PIETRO JUNIOR, AMARONE DELLA VALPOLICELLA	80,-
DUFT VON KAKAO, KIRSCHEN UND BLAUBEERMARMELADE, VANILLE, GEWÜRZEN UND LEICHTEN KAFFEENOTEN	
CASTAGNI BAROLO DOCG	79,-
ZARTE NOTEN VON VEILCHEN, LORBEER UND MINZE, FRISCHEN BEEREN UND EINEM HAUCH LAKRITZ TANNINE PRÄSENT ANGENEHM UND AUSGEWOGEN WEICH	

Getränkekarte

Fürstenberg Bier

PILS VOM FASS

0,3L 3,30

0,5L 4,30

RADLER SÜSS / SAUER

0,3L 3,30

0,5L 4,30

HEFEWEIZEN

0,5L 4,30

ALKOHOLFREIES PILS

0,33L 3,30

Paulaner



ALKOHOLFREIES WEIZEN

0,5L 4,30

Bad Dürheimer Wasser

BAD DÜRRHEIMER STILL / MEDIUM

0,25L 3,20

0,75L 6,90

Softgetränke

AFRI COLA

0,33L 3,50

PAULANER SPEZI

0,33L 3,50

BLUNA ORANGE / ZITRONE

0,33L 3,50

ELEPHANT BAY EISTEE ZITRONE /
PFIRSICH

0,33L 4,50



Schönauer Säfte & Ektar

APFELSAFT

0,2L 3,-

ORANGENSAFT

0,2L 3,-

JOHANNISBEERSAFT

0,2L 3,-

SAFT ALS SCHORLE

0,2L 2,70

0,4L 4,30