

# VORSPEISE - ZWISCHENGANG

---

Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten  
mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen Euro 14

Hirtenkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen mit Rote Beete,  
frisch gehobeltem Meerrettich und Kürbiskernen Euro 25

Gebratene Argentinische Wildfang-Garnele mit Gelbem Thai-Curry,  
Alb-Leisa, Erdnüssen und Frühlingslauch Euro 27

Leberpate von der Bauernente mit Sellerie,  
eingemachten Sauerkirschen, und Mandel Euro 27

Gebratene Schwarzwurst mit Petzersilienwurzel,  
Schmorzwiebeln und Egerlingen Euro 26

# HAUPTGANG

---

Gebratene Eismeerlachsforelle mit Senfsud,  
Kürbis, frischer Meerrettich und Kartoffelterrinen Euro 42

Rosa gebratenes Iberico-Schwein mit Gewürzjus, Chicorée,  
Macadamia-Feigen Crumble und Kichererbsenpüree Euro 41

24 Std. sous vide gegarter Kalbrahm-Tafelspitz mit jungem Blattspinat,  
gehobelten Champignons und schwäbischem Pfitzauf Euro 39

Ganze Oldenburger Bauernente  
in zwei Gängen serviert für zwei Personen  
pro Person Euro 59

Knusprige Brust  
Entenjus, zweierlei Kürbis,  
und schwäbischem Pfitzauf

Knusprige Keule  
mit Gelbem Thai-Curry, jungem Blattspinat und Champignons

# SÜSSSPEISEN

---



Limetten-Mandelkuchen mit gebratener Ananas,  
karamellierter Mandel und Schokolade Euro 15

Sauerrahmtörtchen mit Vanille-Aprikose  
Zwetschge, Haselnuss Euro 15

Karamellisiertes Apfelsorbet  
mit „Geiger´s“ Apfel im Kastanienfass 2 cl Euro 15

Hausgemachtes Vanilleeis  
mit karamellisierten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl Euro 10

Hausgemachtes Zitronen-Orangensorbet  
mit „Absolut“ Wodka 2 cl Euro 11

# MENÜ

---

Vorspeise: Leberpate von der Bauernente  
mit Sellerie und eingemachten Sauerkirschen

Fisch: Eismeerlachsforelle mit Senf und Kürbis

Zwischengang: Hirtenkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen  
mit Rote Beete

Hauptgang: Rosa gebratenes Iberico-Schwein mit Chicorée  
und Kichererbsenpüree

Dessert: Sauerrahmtörtchen mit Vanille-Aprikose

5 Gang Menü Euro	110	5 Gang Weinreise Euro	40
4 Gang Menü Euro	93	4 Gang Weinreise Euro	34
3 Gang Menü Euro	76	3 Gang Weinreise Euro	28

Sehr geehrte Gäste, als Vegetarier/Veganer oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Servicepersonal. Auch für Sie haben wir stets eine passende Lösung im Repertoire.