

# Herbstmenü

Rote Beete | Linsensalat |  
Simmentaler Filetspitzen | Alter Balsamico  
18,50



Saiblings Klößchen | Rieslingsauce | Blattspinat | Petersilienkartoffeln  
28,50



Mandel Crème Brûlée | Hausgemachtes Pistazieneis  
13,50

Menü Komplet  
44,00

## Chef`s Wein

### 2022 Rotling CL trocken Der 9-er Hauswein

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee. **0,75l 27,00 € 0,5l 20,00 € 0,1l 3,90 € 0,2l 7,90**  
Zum Mitnehmen **0,75 14,00 €**

### 2015 Ihringer Winklerberg Weissburgunder Auslese | ERSTE LAGE Weingut Dr. Heger

**Empfehlung zu Entenleber und zum Dessert** **0,1l 6,80 / 0,75l 48,00**

### 2022 Le Creete Lugana D.C. | Ottella | Italien

**0,1l 6,00 / 0,75l 42,00 / 1,5l 85,00**

Intensives Goldgelb. Einnehmend in der Nase mit unmittelbar wahrnehmbaren exotischen Anklängen von Ananas und Grapefruit.

### 2022 Weißer Milan Cuvée | Weingut Clauß | Nack

**0,1l 0,4,00 / 0,75l 128,00**

(Grauburgunder / Sauvignon Blanc / Müller-Thurgau) Trinkfreudiger Wein fürs ganze Jahr. Ideal als Aperó.

### It's not a sin | Riesling alkoholfrei | Deutschland

**0,1 3,40 / 0,75l 26,00**

Aromatisierter und entalkoholisierter Riesling, der mit natürlichen Aromen von Ingwer und Bitterorangenschale versetzt wird.

### 2019 Chianti Classico Gran Selezione | Italien

**0,1 6,20 / 0,75l 44,00**

Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe. In der Nase ist das Bouquet intensiv mit Noten von Waldbeeren und einer gut ausgewogenen Würze. Am Gaumen ist er warm und richtig schmackhaft, mit Aromen von reifen roten Früchten und einem langen Abgang.

### 2018 Spätburgunder trocken Hohentw. Elisabethenberg – HÖCHSTLAGE **0,1 6,80/0,75 48,00**

Die besonderen Trauben und die 18-monatige Reifung im französischen Barrique geben diesem Spätburgunder einen besonderen Charakter. Dunkle Kirsche, zarte Wildkräuter, Nuancen von Mocca sowie dunklen Beeren.

### **PINOT ROSÉ BRUT SEKT | Weingut Clauß | Handgerüttelt | trocken**

**0,1l 8,50 / 0,75l 59,00**

### **Etter Aprikosen oder Erdbeere Fruchtbrand-Likör mit Prosecco**

**0,1l 8,00**

Es hat solange es hat.

## Vorspeisen

Klare Untersee Fisch Suppe   Harissa   Safran	11,50
Kürbiscremesuppe   Kürbiskernöl	8,00
Maroni-Cremesuppe   Tempura Wildgarnele	12,50
Feldsalatsuppe   Ziegenkäse vom Höchsten	9,00
Grüner Salat	7,50
Gurken Salat   Minze   Erdnüsse	8,00
Tomate   Mozzarella   Pesto	12,00
Feldsalat   Speckstreifen   Kürbiskernöl	13,00
Chicorée Salat   Hokkaido Kürbis   Walnuss	10,50
Avocadosalat   Echt Hällischer Coppa (luftgetrockneter Schinken)	16,00
Gebratene Entenleber Foie gras   Quittengelee   Jonagold Sorbet	22,00

## Fleisch

Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	26,50
Kalbskotelett   Kräuterbutter   Grüner Salat	32,00
Kalbskotelett   Kräutersaitlinge   Nudeln	36,50
Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	27,50
Filesteak vom Simmentaler Rind   geschroteter Pfeffer   Höri Gemüse   Bratkartoffeln	42,00
Harrys Currywurst   Pommes Frites	12,50
Fleischkäse   Spiegelei vom Wangener Huhn   Bratkartoffeln	14,00
Kalbsleber vom Grill   Spinat   Apfelscheiben   Lila Kartoffelpüree	28,00

## Fisch

Ganzer Saibling „Folie“   Petersilienkartoffeln	31,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Petersilienkartoffeln	30,00
Gebratenes Saiblingsfilet   getrocknete Tomaten   Kräutersaitlinge   Petersilienkartoffeln	35,00 Wildfang
Untersee Hechtfilet gebraten   Kapernbutter   Petersilienkartoffeln	32,50 Wildfang



## EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes	4,50
Portion Bratkartoffeln	5,00
Portion Püree	4,50
Portion Bandnudeln	4,50
Portion Blattspinat	5,00
Portion Gemüse	5,00

**Beilagenänderung** **2,00**

## Vegetarisch

Höri Dinkelmaultaschen   Sommergemüse   Basilikum Pesto	18,00
Acquerello Risotto   Steinpilze   Ziegenkäse	21,00
Frische Tagliatelle   Grana Padano   Kräutersaitlinge marinierte Tomaten	22,50

## Dessert

Wangener Williamsbirne   Sandorn Mandel Harissa Praline	14,50
Mousse au Chocolat   Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet   Creme de Cassislikör	12,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet   Schuss Aufricht Jonagold	13,00
Vanille-Parfait   Mandarinen	12,00

