

Wintermenü

Höri Feldsalat | Speckstreifen | Höri Ei

oder

Petersielenwurzel-Cremesuppe | Tempura Wildgarnele



Zwiebelsrostbraten vom Rumpsteak | Schalotten-Rotweinsöße |
Dinkel Spätzle

2022 RUMINAT Primitivo Terre di Chieti IGP 0,1 5,20/0,75 36,00

**dunkle Farbe, tiefe und konzentrierte Beerenfrucht, Backpflaumen, Dörrobst, etwas Schokolade.
Extrem eingängig, vielschichtig und lang im Abgang.**

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Champagnerkraut | Rieslingsöße |
Petersilienkartoffeln

2021 Ihringer Winklerberg Riesling VDP Erste Lage, trocken 0,1l 6,40/0,75 l 44,40

**In der Nase Noten von vollreifem Pfirsich und Lindenblüten. Strahlende Rieslingfrucht mit
ausgesprochen animierenden Citrusnoten, Passionsfrucht und reifen Mirabellen.**



Vanille-Parfait | Mandarinen

**Preis Komplett für ein 3-Gang Menü
49,00**

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 LAHRER Auxerrois | VDP. Ortswein Wöhrle

0,1l 5,20 / 0,75l 36,00

JG 2022 85/100 Punkte Eichelmann 2024, 87/100 Punkte VINUM 2024, 3 Trauben
"beeindruckend" Gault&Millau 2024

2022 Weißer Milan Cuvée | Weingut Clauß | Nack

0,1l 0,4,00 / 0,75l 28,00

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

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 COSTE DI MORO Montepulciano d'Abruzzo DOP | Lunaria

0,1 4,70 / 0,75 33,00

Gekonnt vinifizierter, äußerst süffiger Montepulciano in Demeterqualität. Saubere Frucht
nach Brombeeren und milder, vanilliger Würze mit feingeschliffenem Tannin, unglaublich
eingängig und auf Anhieb entsprechend erfolgreich

PINOT ROSÉ BRUT SEKT | Weingut Clauß | Handgerüttelt | trocken

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

Etter Aprikosen oder Erdbeere Fruchtbrand-Likör mit Prosecco

0,1 l 8,00

Etter Winterpflümli mit Borgo Gritti Prosecco

0,1 l 7,90

Es hat solange es hat.

NEU

NEU

Vorspeisen

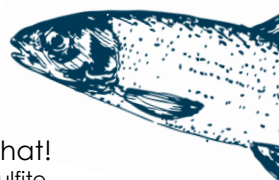
Klare Untersee Fisch Suppe Harissa Safran	11,50
Chicorée Salat Granatapfel Walnuss	10,50
Knackiger grüner Salat Mozzarella Alter Balsamico	12,00
Avocadosalat Echt Hällischer Coppa (luftgetrockneter Schinken)	16,00
Gebratene Entenleber Foie gras Quittengelee Jonagold Sorbet	22,00

Fleisch

Filesteak vom Simmentaler Rind geschroteter Pfeffer Höri Gemüse Bratkartoffeln	42,00
Kalbskotelett Kräuterseitlinge Nudeln	36,50
Kalbskotelett Kräuterbutter Grüner Salat	32,00
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Höri Gemüse Pommes Frites	28,00

Fisch

Saiblingsfilet Mandelbutter Petersilienkartoffeln	28,00
Ganzer Saibling „Folie“ Petersilienkartoffeln	31,00
Ganzer Saibling „Müllerin Art“ Petersilienkartoffeln	30,00
Gebratenes Saiblingsfilet getrocknete Tomaten Kräutersaitlinge Petersilienkartoffeln	35,00



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 Dinkelmautaschen Wintergemüse Basilikum Pesto	18,00
Gebratene Kichererbsen Wintergemüse Petersielenkartoffeln	19,50
Acquerello Risotto Steinpilze Ziegenkäse	21,00

Dessert

Mousse au Chocolat Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet Creme de Cassislikör	12,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet Schuss Aufricht Jonagold	13,00
Marinierte Feigen Vanilleeis Cointreau	13,00

