



Sämtliche Speisen – vom Brot bis zum Strudelteig –

werden von uns hausgemacht und sind ausschließlich

aus natürlichen Zutaten hergestellt  
**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

** Silvester Menü ´22**

Gruß aus der Küche

\* \* \*

Kalte Vorspeise Hausgebeizte Lachsforelle | Gelbe Bete - Carpaccio | Kresse

Lachsforelle: Roglmeier, Legau | Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

\* \* \*

Suppe Klare Bouillon vom Rotkraut | Bunte Gemüsestreifen | Grießnockerl

Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

\* \* \*

Warme Vorspeise Pastete „Wildragout“ | Preiselbeere | Orange

Wild: Heimischer Jäger (über Metzgerei Markus Göppel, Aitrang)

\* \* \*

Hauptgang Filet vom Allgäuer Weiderind | Karotten-Trio | „Lenzer“ Kartoffelgipfel | Thymianglace

Rind: Metzgerei Markus Göppel, Aitrang | Kartoffeln: Martin Euchner, Altenstadt

\* \* \*

Dessert Nougatparfait in einer Biskuit – Rolle | Kumquat – Orangen – Ragout | Pistazien

Eier: Biohof Dötz, Sulzberg

**Vegetarisch**

Gruß aus der Küche

\* \* \*

Kalte Vorspeise Ziegenfrischkäse – Mousse | Gelbe Bete - Carpaccio | Honig | Rote Beeren

Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

\* \* \*

Suppe Klare Bouillon vom Rotkraut | Bunte Gemüsestreifen | Grießnockerl

Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang

\* \* \*

Warme Vorspeise Pastete „Gemüsesugo“ | Crème fraîche | Verschiedene Kräuter

Gemüse: Biohof Grasser, Aitrang | Kräuter: aus dem eigenen Garten

\* \* \*

Hauptgang Hausgemachte Steinpilz-Ravioli | Kirschtomaten | Kräuterpesto | Parmesan

Mehl: Dinkelmühle Graf, Tannheim | Eier: Biohof Dötz, Sulzberg

\* \* \*

Dessert Nougatparfait in einer Biskuit – Rolle | Kumquat – Orangen – Ragout | Pistazien

Eier: Biohof Dötz, Sulzberg