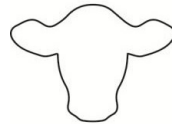


Ein herzliches Willkommen im Ursprung



Ein bewusster...

Wir sind davon überzeugt, dass ein regionales Netzwerk und die Achtung vor den Gesetzen der Natur beim Anbau von Lebensmitteln unerlässlich ist - nur so entsteht Qualität und Wertschöpfung.



...Umgang mit unserer Umwelt...

Ganz besonders natürlich, wenn es um tierische Erzeugnisse geht. Unser Respekt vor dem Lebewesen gebietet eine ganzheitliche Verarbeitung und ein enger Kontakt zum Produzenten, um eine 100 % Nachvollziehbarkeit hinzubekommen.



...ist für uns höchster Genuss.

Wenn aber diese Dinge mit der Leidenschaft für Kochhandwerk, Gastgeber sein und Wein zusammen kommen - dann ist das für uns die Formel für einen genussvollen Abend.

Schwäbische Naturküche & Tiroler Herzlichkeit.

6 Gänge
165 €



Aperitif

coutier

champagner brut tradition grand cru

0,1l 16,00 €

pinot brut „brut nature“

weingut idler, weinstadt-strümpfelbach

0,1l 10,00 €

Bründlmayer Rosé Sekt

Weingut Bründlmayer

0,1l 12,00 €

Wehmut

Wermut & Cuvée 11

jörg geiger, schlat

0,1l 11,00 €

alkoholfrei

cuvée 23

jörg geiger

0,1l 7,00€

Menü

Saibling & Oesterreis
Tatar vom Maibock
Zucchini „Tzatziki“

Holzofenbrot und Bio Butter

Lachsforelle

mit Kürbis, Minze und Waldpilzen

Mais

mit Heu, Chili und Minze

Stör vom Ammersee

mit Senfsaat und Brokkoli

Alte Milchkuh vom Biohof Dauner

mit Aubergine und Spitzkraut

Demeter Huhn

mit Paprika, Blumenkohl und Haselnuss

Bio Milch

mit Quitte und Vorarlberger Safran

Rahm

Heidenheimer Knöpfe

Herbstfrüchte

Weine

2020

Forster Ungeheuer Ziegler
Riesling
Weingut Bassermann-Jordan,

2021

Scheurebe Fumé
Weingut Klein, Pfalz

2020

Chardonnay Wetzstein Enderbach
Weingut Idler, Strümpfelbach

2017

Tschuppen Spätburgunder
Weingut Ziereisen, Baden

2018

Imperial Weiss
Schloß Halbturn, Burgenland

2017

Chateau Lafaurie-Peyraguey
1er Grand Cru Classé
Sautern

Weinbegleitung in 6 Gläsern
85,00 €