

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 11,00 €

Bründlmayer Rosé Sekt
Weingut Bründlmayer
0,1l 12,00 €

Wehrmut Widmann & Friends
Wermut & Cuvée 23 Jörg Geiger
0,1l 11,00 €

alkoholfrei

cuvée 23
jörg geiger
0,1l 7,00€

Menü

Steckerlfisch
Geflügelleber & fermentierter Knoblauch
Gelbe Bete & Malz

Holzofenbrot und Bio Butter

Zander

mit Kürbis, Minze und Waldpilzen

Kartoffel

mit Demeter Ei & Zwiebel

Stör vom Ammersee

mit Senfsaat und Brokkoli

Schweinebauch

mit Linsen und Spätzle

Reh aus der Ostalb Jagd

mit Rote Bete & Fichtensprossen

Bio Milch

mit Quitte und Vorarlberger Safran

Rahm

Heidenheimer Knöpfe

Herbstfrüchte

Weine

2020

Forster Ziegler

Riesling

Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz

2020

Sauvignon Blanc Sanct Valenti

Kellerei St. Michael-Eppan, Südtirol

2020

Chardonnay

Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg

2017

rosa marie

Weingut Martin & Anna Arndorfer, Kamptal

2011

Gran Reserva 904

La Rioja Alta S.A.

Bodegas Fundadas, Rioja

2017

Chateau Lafaurie-Peyraguey

1er Grand Cru Classé

Sautern

Weinbegleitung in 6 Gläsern

86,00 €