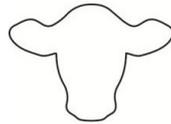


Ein herzliches Willkommen im Ursprung



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
135 €

Aperitif

coutier
champagner brut tradition grand cru
0,1l 14,00 €

pinot brut „brut nature“
weingut idler, weinstadt-strümpfelbach
0,1l 14,00 €

doreas schiller rosé sekt
weingut doreas, remshalden-grunbach
0,1l 9,00 €

Alb. gin
don't call me gin, cuvée nr. 23
jörg geiger, schlat
0,1l 10,50 €

alkoholfrei

cuvée 23
jörg geiger
0,1l 6,50 €

Menü

Aal Rote Bete Meerrettich
Rind Radiesle Sauerampfer
Pilze und Eigelb

Holzofenbrot und Bio Butter

Seeforelle

mit Mohn, Kopfsalat und Meerrettich

Kohlrabi

mit Haselnuss und Johannisbeere

Alpine Garnele & fränkischer Stör

mit Tomate, Pfirsich und Vorarlberger Safran

Demeter Hendl

mit Mais und Liebstöckel

Ostalb Reh

mit Pilzen, Mangold und Beeren

Kirschen

mit Radicchio, Mädesüß & Kirschwasser DB

Gurke Joghurt Rauch
Wacholder & Apfel
Zwetschge & Hefe

Weine

2019
Pinot Grigio
Weingut Tiefenbrunner, Südtirol

2019
Auxerrois
Weingut Zwölberich, Nahe

2019
Eigenart
Weingut Max Müller 1, Franken

2016
Saphir
Weingut Albrecht Schwegler,

2018
Sweet Purple
Weingut Oliver Zeter, Pfalz

Weinbegleitung in 5 Gläser
69,00 €