

# 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 €