

Starter

Reichenauer Pflücksalat

an Haus – oder Essig-Öl-Dressing | Croûtons | Kresse
wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Nüsslisalat

an Kartoffel-Dressing | Croûtons | Kresse
wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Maiscrèmesuppe

Heidelbeere | Chili-Popcorn
wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Suppe vom Muskatkürbis

Eingewecktes | steirisches Öl | Kerne
wahlweise mit Wildfanggarnele

9

+3

Getrübelttes Beef-Tatar vom Weiderind

Eigelbcrème | Schnittlauch | Crème fraîche

19

Carpaccio ‚klassisch‘

Balsamico | marinierte Wildkräuter | Olivenöl

19

Hausgebeizter Label-Rouge Lachs

Sauerrahm | Apfel | Rote Beete | Frisée

19

Jakobsmuscheln

Cocos | Kürbis | Aprikose

19

Kreuz Classics

Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind

frische Röstzwiebeln | Kalbsjus | Spätzle | Marktgemüse

32

Rinderfilet vom grain fed Rind, 120g / 180g

Schalottenjus | Gemüsebouquet | Amazeing-Fries

39/43

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

Morchelrahm | Erbsen | Butternudeln

36

Rack vom iberischen Eichelmastrschwein

Bubenspitze | selbstgemachtes Sauerkraut

36

Allgäuer Hirschkalbsrücken

Quitte | Haselnussgnocchi | Pastinake | Brombeere

40

Wagyu A5, Roastbeef, 200g+, Präfektur Miazaki, Japan

Bohnen | Fries

79

Fisch

Grillierte rote Wildfanggarnelen an Trüffelndue

Tagliatelle | Grana Padano | Honigtomate

27

Gegrilltes Zanderfilet

Jasminreis | Shitake | Limette

27

Lachsfilettranche vom Label-Rouge Lachs, auf der Haut gebraten

Nussbutter | Grana Padano - Risotto

29

Gebratene Rotbarbe

Graupe | Pak Choi | Gewürzjoghurt

28

Vegi

Safranrisotto

Grana Padano | confierte Honigtomate | Shiso - Kresse

21

Gnocchi & Kürbis

Butternuss | Kartoffel | Kerne & steirisches Öl

20

Tagliolini an Trüffelndue

Honigtomate | Grana Padano

21

Sebastian Kopitzki & Team

dušanobradovic | steffenkühnle | anncathrinrimmele | solaimanmustafa

Nachspeisen

Panna Cotta

Granola | Sorbet

11

Crème brûlée

Beeren | Sorbet

11

Mousse von der Valrhona - Schokolade

Crumble | Beeren

11

Tiramisu "à la Daniela "

Mascarpone | Liebe | Espresso

11

Für Umbuchungen der Beilagen behalten wir uns vor, Ihnen 2,50 € zu berechnen, ebenso für die Nachbestellung unseres hausgebackenen Brotes.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Durch den Zubereitungsprozess auf dem Grill können Kreuzkontaminationen von Fleisch, Fisch und Krustentieren vorkommen. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien, eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen halten wir gerne für Sie bereit. Spuren von Nüssen, Sesam und Gluten sind technisch nicht vermeidbar.