

VORWEG.

In Kürbiskernöldressing marinierte Salatspitzen	
mit Kirschparadeisern, Kernen und geröstetem Roggenbrot	10
mit luftgetrocknetem Rinderschinken von Martin Willam's Grauvieh	15
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse der Familie Metzler	15
Pochierte Terrine vom heimischen Rotwild	15
Ragout von Bodenseekirschen, Pistazien, Walnussbrot und gezupfte Kräuter	
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet von der Fischzucht Link in Heimertingen	15
mit rohem Fenchelsalat, Radieserlvinaigrette und gerissenem Steirer Kren	

ZUM AUFTAKT.

Essenz von Gartenparadeisern mit hausgemachter Wallermaultasche	9
Geschäumtes Kräutersüppchen mit Grünem Veltliner und Roggenkracherle	9

JETZT GEHT'S LOS.

Cremiges Risotto von Vorarlberger Gerste und Basilikum	22
mit geriebenem Alpkäs', geschwenkten Eierschwammerl und Kirschparadeisern	
mit 3 Stück gegrillten Kaltwassergarnelen	31
Klassisches Gulasch von Martin Willam's Grauvieh	22
mit geschwenktem Buttergemüse, Sauerrahm und Walser Knöpfele	
Rahmbraten vom heimischen Milchkalb	26
mit gebräuntem Knödel vom Kaisersemmerl und glasiertem Karotten-Lauchgemüse	
In Zweigelt sanft gegartes Schmorstück von Martin Willam's Jungrind	26
Schmorsaftl, glasierter Kohlrabi, Walser Knöpfele von Martinshof-Eiern	
Gebratenes Brüstchen vom Wälder Hennele der Familie Karu	26
mit Paradeisersoße auf Pestogerste und grünem Spargel	
In Fassbutter gebratenes Wiener Schnitzel	28
mit kaltgerührten Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	
Auf der Haut gebratenes Heimertinger Saiblingsfilet	30
mit Veltlinersoße, cremigem Wurzelspinat und Nussbuttererdäpfeln	
Minutensteaks vom schwäbischen Rotwild, mit Melange Noir rosa gebraten	36
Gröschtl von Eierschwammerl und Erdäpfeln, wilder Brokkoli, Natursaftl	

SÜSSER GIPFEL.

Süppchen vom Bergbauernjoghurt	9
Mandelcrunch und Amarena-Kirscheis	
Luftiges Mousse von unserem eigenen IFEN Löwenzahnhonig	11
marinierte Bodensee-Erdbeeren und Nougateis von der Eis-Oase Fischen	
Brettldegustation von heimischen Käseereien mit Marillensenf	14