

à la carte

Doppelte Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle | Julienne | Schnittlauch

Doubled beef consommé | swabian herbal crepe | vegetables | chives

10

Hausgebeizte Forelle

Rote Beete | Schwarzbrot | Petersilien Nage

Pickled trout | beetroot | brown bread | parsley

16

Pasta Perlen | vegan

Austernpilz | Paprika-Liebstöckel Tapenade

Vegan pasta pearls | oyster mushroom | pepper | lovage

16

Rinderrostbraten

Rossa di Tropea | Zwiebelstroh | Vollkorn | Erdapfel | Kalbsjus

Roast beef | Rossa di Tropea onion | wholemeal | potato | jus

38

Original Wiener Schnitzel

Drillinge | Preiselbeeren

Original "Wiener Schnitzel " | veal | breadcrumb | baked potatoes | cranberries

34

Schlutzkrapfen

Nuss | Spinat | Weiße Tomaten Velouté | Trüffel | Zitronensalz

Homemade filled pasta pockets Tyrolean style | white tomato concentrate | truffle | lemon salt

19/25

Sautierte Forelle aus der Region

Fenchel | Erbsen | Kräuterolive

Sautéed trout | fennel | pea | herbal olive

29

Kaiserschmarrn Küchlein 2.0

Apfelkaramell | Johannisbeersorbet | Pistazienkrokant

Torn pancake | apple caramel | currant sorbet | pistachio brittle

14

Regionale Käseauswahl

Regional cheese selection

16

Gourmet Menu

by Simon Nordhoff

Amuse – Bouche

Pelatello 16M gereift | Rote Beete | Himbeere | Blüten

Pelatello 16m cured | Beetroot | Raspberry | Blossoms

Erdapfel Agria | Osietra Kaviar | Gratin | Chip | Majoran

Potato "Agria" | Osietra caviar | Gratin | Chip | Marjoram

Seesaibling | Rieslingschaum | Fregola Sarda | Artischocken

Arctic char | Riesling | Fregola sarda | Artichokes

Maishuhn | Trüffel | Parmesanespuma | Möhren

Corn chicken | Truffle | Parmesan | Carrots

Palatschinken | flambierte Marille | Madagaskarvanille

Pancake | Flambéed Apricot | Madagaskar Vanilla

oder

Regionale Käseauswahl | Familie Jäckle Dornstadt

Regional cheese selection | Family Jäckle Dornstadt

Petit Four

3 Gang nach Wahl 60 €

4 Gang nach Wahl 75 €

5 Gang nach Wahl 90 €

Vegetarische Gänge auf Anfrage

Brotzeit

Burrata | Pelatello | Tomatensalsa | Steirischer Kürbiskern

Burrata | Pelatello | Tomato salsa | Pumpkinseed

16

Graved Lachsforelle | Gartenkresse | Paprikaöl

Graved salmon trout | Garden cress | Pepper oil

17

Entenlebercreme | Aspik | Schwarzbrot | Pfefferkirschen

Duck liver crème | Aspik | Brown bread | Peppercherries

16

Jahrgangssardellen | Crostini | Pesto

Anchovies | Crostini | Pesto

15

Roastbeef gebeizt | Wurzelgemüse gepickelt | Pommery Senf Majo

Stained roast beef | pickled vegetables | Pommery mustard mayonnaise

19

Berkel Brett

Luftgetrockneter Pelatello Schinken,
Premiumstück aus der Keule, 16 Monate luftgetrocknet
Bauernspeck von der Alb, Trüffelsalami,
Hartkäse „Ulmer Dreckspatz“, Weichkäse,
Tiroler Bio Brie Pistazie, Käserei Jäckle Ulm
gepickeltes Gemüse

Brotvariation

21

hauchdünn und frisch geschnitten
auf unserer originalen Berkel Aufschnittmaschine