

Vorweg.

In Kürbiskernöldressing marinierte Salatspitzen	
mit Kirschparadeisern, Kernen und geröstetem Roggenbrot	10
mit luftgetrocknetem Rinderschinken von Martin Willams Grauvieh	16
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse von Familie Metzler	16
mit hausgebeizter Heimertinger Lachsforelle	18
Gebeizter Heimertinger Saibling	18
Buttermilch-Krenvinaigrette, eingelegter Kürbis und Lauchöl	
Roh marinierte Scheiben von Martin Willams Bergrind	18
mit Kernölvinaigrette, geriebenem Bergkäse, Bittersalaten und eingelegten Kirschparadeisern	

Zum Auftakt.

Kräftige Rindssuppe mit Nocke vom Gsiberger Rieblmais und Schnittlauch	10
Geschäumtes Süpple vom Muskatkürbis mit Rahm und gerösteten Kernen	10

Jetzt geht's los.

Klassisches Gulasch von Martin Willams Grauvieh	24
mit geschwenktem Buttergmüas, Sauerrahm und Walser Chnöpfe	
Cremiges Risotto von Vorarlberger Gerste und Bergkäs'	24
mit Alpenrahm, wildem Brokkoli, Schnittlauch und Wintertrüffel	
mit drei gegrillten Kaltwassergarnelen	33
Gebratenes Brüstchen vom Wälder Hennele der Familie Karu	29
mit feinen Eierbandnudeln, Rahmsoß' und winterlichem Gmüas	
Geschmortes Backerl vom Allgäuer Jungrind	29
mit kräftiger Zweigeltsoß', getrüffelter Gerste und winterlichem Gmüas	
In Fassbutter gebratenes Schnitzel vom heimischen Milchkalb	32
mit kaltgerührten Preiselbeeren	
dazu zur Wahl	
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat oder geschwenkte Petersilienerdäpfel	
Auf der Haut gebratenes Heimertinger Lachsforellenfilet	32
mit Veltlinersoß', feinen Eierbandnudeln und geschwenkten Kaiserschoten	
Rosa gebratener Ellwanger Hirschkalbsrücken 160g	38
mit Rotweinjus, kalt gerührten Preiselbeeren, wildem Brokkoli und Walser Chnöpfe	

Süßer Gipfel.

Drachenfruchtsorbet mit Rosé Sekt am Tisch aufgegossen	10
Melissenkresse, weißes Schokoladendekor	
Glasierte Kugel von Alpenschokolade und winterlichen Gewürzen	14
eingelegte Mandarinenfilets und gesalzenes Karamelleis	
Brettdegustation von heimischen Käsereien mit Marillensenf	14