

## VORSPEISEN.

### **NORDSEE MATJES**

Rote Bete, Lecher Laib, Sauerrahm, Bodenseeapfel, Radieschen

18,0

### **MARINATED HERRING**

Beetroot, local bread, sour cream, apple, garden radish

### **BEEF TATARE À LA BERGHOF**

Apfelkaper, Tramezzini, Wachtelei

90 g 22,0  
180 g 29,0

Capers, Tramezzini, quail egg

### **BROT TARTINE**

Ziegenkäsecreme, Crudités, Limonenvinaigrette

16,0 

### **BREAD TARTINE**

Cream of goat cheese, crudités, lime vinaigrette

## SUPPEN.

### **ALMOCHSENESENZ**

Frittaten / Grießnockel / Kaspressknödel

7,5 

### **BROTH OF OX**

Shredded pancakes / semolina dumplings / cheese dumplings

### **KAROTTEN-INGWERSUPPE**

SOUP OF CARROTS AND GINGER

8,0 

## SOUP POTS.

## SALATE.

### **CEASAR'S SALAD WAHLWEISE MIT**

- gebratene Hühnerbrust vom Falkenhof
- Edengarnele
- Rinderfiletstreifen

20,0   
27,0   
24,5

With your choice of

- roasted local chicken breast
- prawns
- sliced fillet of beef

20,0   
27,0   
24,5

## SALADS.

**BACKHENDLSALAT** 21,0  
Vogersalat, Kürbiskernöldressing, Körner und Croûtons

**FRIED CHICKEN SALAD**  
Lamb's lettuce, pumpkin seed oil dressing, seeds and croutons

**WILDKRÄUTERSALAT** 19,0   
Limonenvinaigrette, geröstete Körner und Nüsse, mariniertes Gemüse

**SALAD OF WILD HERBS**  
Lime vinaigrette, roasted seeds and nuts, marinated vegetables

## HAUPTSPEISEN.

## MAIN COURSES.

**TAGLIOLINI** 26,5  
Trüffelnage, Perigord Trüffel, Parmesan

Extra Trüffel pro Gramm 5,0

Truffle nage, Perigord truffle, parmesan cheese  
Additional truffle per gram 5,0

**GTEGRILLTE AUBERGINE** 21,0   
Tomate, Süßkartoffel, Cashew, Haselnuss, Kräuter

**GRILLED EGGPLANT**  
Tomato, sweet potatoes, cashew, hazelnuts, herbs

**WIENER SCHNITZEL** 29,5   
Tournierte Kartoffel, Wildpreiselbeeren  
Potatoes, cranberry sauce

**TAFELSPITZ** 29,5   
Röstkartoffel, Spinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren

**BOILED ROUND OF BEEF**  
Roasted potatoes, spinach, chive sauce, apple horseradish

**LAMMRÜCKEN** 32,0  
Oliven-Nussmantel, Grießschnitte, Ratatouille

**SADDLE OF LAMB**  
Covered in olives and nuts, slice of semolina cake, Ratatouille

**RINDERFILET** 42,5   
vom Innauerhof, Perigord Trüffel, Madeirajus, Marktgemüse, Dauphine Kartoffel

**FILLET OF BEEF**  
From local farming, Perigord truffle, Madeira gravy, vegetables, Dauphine potatoes



Vegan


 vegetarisch/vegetarian

 aus regionaler Produktion/local produce

 aus biologischer Landwirtschaft/organic farming

## FORELLE

Oliven-Kapernnage, Blattspinat und Petersilkartoffel

22,5 

## TROUT

Nage of olives and capers, leaf spinach and parsley potatoes

### AUF VORBESTELLUNG:

#### FONDUE CHINOISE (MIND. 2 PERS.)

mit drei Fleischsorten, verschiedenen Saucen, Frühlingsrollen, Drillingen und junges Gemüse  
auch vegetarisch oder vegan möglich

pro Person 46,0

### ON ADVANCED ORDER:

#### FONDUE CHINOISE (MIN. 2 PERS.)


with three types of meat, various sauces, spring rolls, potatoes and young vegetables  
vegetarian or vegan possible

per person 46,0

## DESSERT.

#### KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN

Mit Zwetschkenröster

18,5 

#### CARAMELIZED „KAISERSCHMARREN“ - CUT-UP PANCAKES

Stewed plums

#### HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

Mit Vanillesauce oder Schlagobers

11,0

#### HOMEMADE APPLE OR CURD CHEESE STRUDEL

With vanilla sauce or whipped cream

#### HART-UND WEICHKÄSESORTEN

Mit Chutneys und Trauben vom Buffet

17,0

#### CHOICE OF HARD- AND SOFT CHEESE

with chutneys and grapes from the buffet

#### TAGESDESSERT

Fragen Sie nach Enricos Dessertempfehlung des Tages.

#### DESSERT OF THE DAY

Ask for Enrico's recommendation of the day



Vegan



vegetarisch/vegetarian



aus regionaler Produktion/local produce



aus biologischer Landwirtschaft/organic farming