



ZEIT FÜR DEN MOMENT: PFIFFERLINGE

Die Jahreszeiten prägen unsere Küche und verleihen ihr saisonale Vielfalt. Zelebrieren Sie den Augenblick und genießen Sie Zutaten dann, wenn Sie am besten sind!

VORSPEISE

Pfifferlingcremesuppe (vegetarisch) 11,-

Pfifferling-Tonnato 18,-

Sautierte Pfifferlinge | rosa Kalbsbraten | Thunfischcreme

Salat Pfifferling 17,-

Marinierter Wildkräutersalat | gebratene Pfifferlinge | Pastinaken Chips

HAUPTSPEISEN

Portion gebratene Pfifferlinge 26,-

Cremiges Karottenpüree | frische Kräuter | Schafskäse

- mit gegrillter Maispoularde | Rahmsauce | Petersilienemulsion 32,-
- mit gegrilltem Hüttsteak ca. 240g | Portweinjus | Petersilienemulsion 38,-
- mit gegrilltem Rumpsteak ca.200g | Portweinjus | Petersilienemulsion 38,-
- mit gegrilltem Iberico Ribeye | Rahmsauce | Petersilienemulsion 32,-

dazu eine Portion konfierte Kartoffeln mit Petersilien Mayo & Parmesan, separat 6,-

Semmelknödel 24,-

Pfifferlingrahm

Tagliarini Pfifferling 27,-

Pfifferlingrahmsoße | getrocknete Tomaten | Ruccola | Parmesan

ADD-ON

Portion Pfifferlinge 12,-

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Juni 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



DER SPÄTSOMMER

Heute Abend laden wir Sie ein, den Spätsommer mit allen Sinnen zu erleben. Mit viel Liebe zum Detail haben wir ein Menü zusammengestellt, das die saisonale Vielfalt aufgreift und Sie auf eine kulinarische Reise voller Genussmomente entführt.

WINE & DINE-MENÜ IN 4 GÄNGEN

Frisch marinierter Hokkaido Kürbis

Limetten Vinaigrette | Kräuter Frischkäse | BBQ-Apfel-Gel | Karamellisierte Walnüsse

Waldpilzsuppe

Einlage | Schnittlauch & Schnittlauch Öl

Maishähnchenbrust Supreme mit Kräuterkruste & Thymian-Jus

Gerösteter Blumenkohl | Süßkartoffel-Creme | Zitronen-Marmelade | Chip

oder

Feta mit Kräuterkruste, Beurre Blanc & Pfifferlingen

Gerösteter Blumenkohl | Süßkartoffel-Creme | Zitronen-Marmelade | Chip

Tiramisu im Glas

Wer kann diesem Geschmack Italiens widerstehen?

Menüpreis pro Person 59,-

Inkl. Weinbegleitung 79,-

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Juni 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



BELIEBTE TRADITION TRIFFT MODERNE

Freue Dich auf saisonale Spezialitäten, die mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet werden. Ob zarte Schmorgerichte, perfekte Steaks oder frische Aromen – bei uns findest Du kulinarische Köstlichkeiten, die jeden Gaumen begeistern.

VORSPEISEN

Brotkorb mit Dips und Oliven 9,-

Kartoffelbrot von der Handwerksbäckerei „Pulm“, Aioli, Olivenerde, Chimichurri, Oliven

Großer Brötchen-Korb 14,-

Versch. französische Gourmet Brötchen | Kräuter-Frischkäse-Dip | Chimichurri | Oliven

Cheese Balls 13,-

Cheddar -Käsebällchen | Tortillapanade | Karotten-Ingwer Marmelade

Rosa Kalbsbraten 16,-

Grüne Sauce | Rote & Gelbe Bete | Radieschen | Wildkräutern | Rote Bete Gel

Rindercarpaccio 16,-

Parmesan | Wildkräutersalat | Trüffelmarinade | Petersilien-Emulsion

Gambas andalusischer Art 15,-

Knoblauch | Chili-Rouille

Melonen Carpaccio 16,-

Limetten-Vinaigrette | Kräuter Frischkäse | Mozzarella | Karamellisierte Walnüsse | Minze

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Juni 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



UNSERE MODERNEN KLASSIKER

Spare Ribs "LANDBRENNER Style" 29,-

Cole Slaw | Mashed Potatoes | Honig-Senf Mayo | BBQ & Apfel Gel | gerösteter Sesam

DELTA premium DRY AGE Rumpsteak 300g 44,-

28 Tage am Knochen gereift | Portwein-Jus | Chimichurri | Konfierte Kartoffeln | Cole Slaw

LANDBRENNER Zwiebelrostbraten vom Hüftsteak 240g 32,-

Rote Zwiebel Creme | Rote Bete | Pommes Croquettes | Ziegenfrischkäse | Röstzwiebel

Rosa gegrilltes Rumpsteak ca. 200g mit Rauchmandel 34,-

Geröstete Karotte | Karottenpüree | Ziegenfrischkäse | Petersilien Crunch | Karotten Chip

Kabeljau mit Schnittlauch-Beurre-Blanc 34,-

Kartoffel-Stampf | geröstete Karotten | Ziegenfrischkäse | Bacon Crunch

Ribeye Steak vom IBERICO Schwein ca. 180g 32,-

Kräuter Crunch | Grillgemüse | Kartoffelgratin | Chimichurri | Rote Bete Gel | Karotten Chip

Maishähnchen Supreme 32,-

Lable Rouge | Karottenpüree | Döppekuchen | Rahm-Kohlrabi | Hollandaise

Gezupftes vom Rind 29,-

Pulled Beef US Hereford Rind | Kartoffel-Kräuter-Püree | Portwein BBQ Jus | Karotten

VEGGIE KLASSIKER

Allgäuer Käsespätzle 26,-

Würziger Bergkäse | Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Vegetarische Quiche mit Lauch und Käse

- mit gerösteten Karotten | Karottenpüree | Ziegenfrischkäsecreme | Karotten Chip 28,-
- mit Wildkräutersalat & Rote Bete 25,-

Veganer Hack-Eintopf 25,-

Kokos-Polenta | Kokos-Espuma | Chimichurri | Cashews | Tomaten

Ravioli hausgemacht 28,-

Trüffelrahm | Wildkräuter | getrocknete Tomaten | Parmesan

Tagliarini Spinat & Trüffel 28,-

Spinat | Trüffelrahm | Wildkräuter | getrocknete Tomaten | Parmesan

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Juni 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG



ERGÄNZEND STEHEN FOLGENDE BEILAGEN ZUR WAHL:

LANDBRENNER Pommes 5.50	Grillgemüse 6.50	Extra Jus 4.50
Kartoffelgratin 5.50	Blattspinat 6.50	Honig Senf Majo 3.00
Kartoffelpüree 5.50	Beilagensalat 8.00	Kräutermajo 3.00
Kartoffelkrapfen 6.50	Aioli 3.00	Konf. Kartoffeln Kräutermajo 6.50
Döppekuchen 5.50	Chimichurri 3.00	Rote & gelbe Bete mit Wildkräutern 8.00
	Bacon Jam 3.00	

FÜR DIE PÄNZ

Hähnchenschnitzel 12,-
Mit Pommes

Fischstäbchen 12,-
Mit Kartoffelpüree

Pasta Napoli 7,-
Frische Nudeln mit Tomatensauce

Hähnchen Nuggets 12,-
mit Pommes

NACHSPEISEN

Himbeermousse im Schokogitter 10,-
Keksrumble | Cassisperlen | Schokoladeneis

Schokokuchen 9,-
mit flüssigem Schokokern | Fruchtchutney | Keksrumble

Schälchen hausgemachte Eiscreme 4,-
Schokolade | Vanille | Erdbeer & 5 weitere wechselnde Sorten

Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Der Service hilft Ihnen bei Fragen zu möglichen Unverträglichkeiten gerne weiter.

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und ohne Bedienungsgeld.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (Juni 2025) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten!

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG