



## *Suppen*

### Badische Rinderkraftbrühe

Flädle / Gemüse / Schnittlauch

8,50 €

### Spargelcremesuppe

Croûtons / Kresse

8,50 €

## *Salate*

### Bunt gemischte Frühlingssalate

Rohkost / Kerne / Brot

Klein 8,50 €

Groß 14,50 €

### Großer gemischter Salatteller, wahlweise mit:

gebratenem Schnitzel	19,50 €
gebratener Poularde	24,50 €
gebratenen Edelfischen	24,50 €
gebratenen Rinderstreifen	26,50 €





## *Vorspeisen*

### Karamellisierter Ziegenfrischkäse

Wildkräutersalat / Trauben-Chutney

12,50 €

### Geräucherter Lachs

Kartoffel Rösti / Kräuterdip

14,50 €

### Carpaccio vom heimischen Weiderind

Rucola / Parmesan / Balsamico-Vinaigrette

15,90 €

## *Vegetarisch / Vegan*

### Buchweizenburger

Tomaten Sugo / Avocado-Mayonnaise / Wildkräutersalat / Pommes Frites

18,50 €

### Gegrillte Aubergine

Koriander Sour Cream / Tandoori-Süßkartoffelpüree / Walnüsse / Granatapfel / Ziegenkäse

22,50 €

### Selbstgemachte Ravioli

Getrocknete Tomaten / Ricotta / Wildkräuter / Parmesan / Salbeibutter

24,50 €





## *Land und Luft*

### Schweinsbraten

Bratensoße / Kartoffelknödel / Rahmsauerkraut

22,50 €

### Poularde „Involtini“

Pilzrahmsauce / Erbsengemüse / Zitronentagliatelle / grüner Spargel

26,50 €

### Gebratene Lammhüfte

Bärlauch-Jus / Tomaten-Paprika Couscous / glasierte Karotten / Kräuterkruste

28,50 €

### Rückensteak vom heimischen Weiderind

Pfeffersauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

32,50 €

*Kräuterbutter zum Steak: 1,50 €*

## *Nur auf Anfrage ab 2 Personen*

### Chateaubriand

Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin / Sauce béarnaise / Rosmarinjus

- ab 2 Personen / ca. 30 Minuten-

59,00 € / Person





## *Wasser*

### Gebratene Edelfische

Tagliatelle / Kirschtomaten Chutney / Krustentiersauce

26,50

### Gebratener Wolfsbarsch

Bärlauch Sauce / grüner Spargel / Oliven-Paprika Gemüse / Ravioli

28,50 €

## *Klassiker*

### Schiff's Käsespätzle

Röstzwiebeln / Preiselbeeren

15,50 €

### Wildbratwürste

Jus / Röstzwiebeln / Kartoffelpüree

17,50€

### Panierte Schnitzel vom Landschwein

Preiselbeeren / Pommes Frites

19,80 €

### „Gerolltes“ Cordon Bleu vom Landschwein

Zillertaler Bergkäse / Pommes Frites

24,50 €





## *Dessert*

Luftiges Topfenmousse  
Erdbeersalat / Schoko Crumble / Limette  
9,50 €

Rhabarber - Ofenschlupfer  
Tonkabohnen-Soße / Walnusseis  
9,50 €

Eis  
Pistazie / Schoko / Vanille  
2,50 € / pro Kugel

Sorbet nach Wahl  
Himbeere / Erdbeer / Mango  
2,50 € pro Kugel

*Gerne servieren wir Ihnen dazu unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten*

*Eine extra Portion Soße: 2,50 € / Verpackung zum Mitnehmen 1 €*

*Allgemeine Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Sonderkarte*





## *Schiff's Menü*

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
Wildkräutersalat / Trauben-Chutney

\*\*\*

Gegrillte Aubergine  
Tandoori-Süßkartoffelpüree / Walnüsse / Granatapfel /  
Koriander Sour Cream / Ziegenkäse

*oder*

Gebratene Lammhüfte  
Bärlauch-Jus / Tomaten-Paprika Couscous / glasierte Karotten / Kräuterkruste

\*\*\*

Luftiges Topfenmousse  
Erdbeersalat / Schoko Crumble / Limette

*3 Gänge vegetarisch* 39 €

*3 Gänge mit Lammhüfte* 45 €

