



## Suppen

Badische Rinderkraftbrühe

Flädle / Gemüse / Schnittlauch

8,50 €

Gazpacho Andaluz (*vegan*)

die „andalusische Gemüse-Kaltschale“

8,50 €

## Salate

Bunt gemischte Frühlingsalate

Rohkost / Kerne / Brot

Klein 8,50 €

Groß 14,50 €

Großer gemischter Salatteller, wahlweise mit:

gebratenem Schnitzel	19,50 €
gebratenen Pfifferlinge	21,50 €
gebratener Poularde	24,50 €
gebratenen Rinderstreifen	26,50 €





## *Vorspeisen*

### Gratinierter Ziegenfrischkäse

Preiselbeeren / Aprikosen-Chutney / Walnuss-Crumble / Wildkräutersalat

14,50 €

### Lachsterrine

Avocado-Creme / Gurken / Dill Öl / Baguette-Chips / Rote-Bete Kaviar

15,50 €

### Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico-Vinaigrette / Parmesan / Wildkräuter

15,90 €

## *Vegetarisch / Vegan*

### Rahm-Pfifferlinge mit Semmelknödel

Blattspinat / Parmesan

19,50 €

### Gegrillte Aubergine

Koriander Sour Cream / Walnüsse / Granatapfel / Ziegenkäse/

Tandoori-Süßkartoffelpüree

(auch als vegane Variante)

22,50 €

### Selbstgemachte Ravioli (getrocknete Tomaten / Ricotta)

Salbeibutter / Parmesan / Wildkräuter

24,50 €





## *Land und Luft*

### Schweinsbraten

Bratensoße / Sauerkraut / Kartoffelknödel

22,50 €

### Saltimbocca von der Poularde

Kräuter-Jus / Ratatouille-Gemüse / Rosmarinkartoffeln

26,50 €

### Schweinefilet mit Nusskruste

Rahm-Pfifferlinge / Butter-Tagliatelle / Salat der Saison

26,50 €

### Rückensteak vom heimischen Weiderind

Pfeffersauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

32,50 €

*Kräuterbutter zum Steak: 1,50 €*

## *Nur auf Anfrage ab 2 Personen*

### Chateaubriand

Sauce béarnaise / Rosmarinjus / Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin

- ab 2 Personen / ca. 30 Minuten-

59,00 € / Person





## *Wasser*

### Forelle Müllerin

Kräuterbutter / Salzkartoffeln / Salat der Saison

24,50

### Gebratener Wolfsbarsch

Basilikum 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  
9,50 €

Hausgemachtes Tiramisu  
Amaretto-Pfirsich / Vanilleeis  
9,50 €

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

Sorbet nach Wahl  
Himbeere / Erdbeere / 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*

### Gratinierter Ziegenfrischkäse

Preiselbeeren / Aprikosen-Chutney / Walnuss-Crumble / Wildkräutersalat

\*\*\*

### Gegrillte Aubergine

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

*oder*

### Saltimbocca von der Poularde

Kräuter-Jus / Ratatouille-Gemüse / Rosmarinkartoffeln  
26,50 €

\*\*\*

### Luftiges Topfenmousse

Erdbeersalat / Schoko Crumble / Limette

*3 Gänge vegetarisch* 39 €

*3 Gänge mit Poularde* 45 €

