



Suppen

Badische Rinderkraftbrühe

Flädle / Gemüse / Schnittlauch

8,50 €

Gazpacho Andaluz (*vegan*)

die „andalusische Gemüse-Kaltschale“

8,50 €

Salate

Bunt gemischte Salate der Saison

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 €

Risotto nero

Eingelegte rote Bete / Wildkräuter / Parmesan / Gemüsechips

20,50 €

Gegrillte Aubergine

Koriander Sour Cream / Walnüsse / Granatapfel / Ziegenkäse/

Tandoori-Süßkartoffelpüree

(auch als vegane Variante)

22,50 €





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

Gebratene Garnelen

Kräuterpesto / Auberginen-Oliven Püree / Artischocke / Kirschtomaten

24,50

Gebratener Wolfsbarsch

Krustentier Sauce / Sommergemüse / Kartoffelpüree mit getrockneten Tomaten

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 €

