



Suppen

Badische Rinderkraftbrühe

Flädle / Gemüse / Schnittlauch

8,50 €

Kürbiscremesuppe

Geröstete Kürbiskerne / Kürbis-Öl

8,50 €

Salate

Bunt gemischte Salate der Saison

Rohkost / Kerne / Brot

Klein	8,50 €
-------	--------

Groß	15,50 €
------	---------

Großer gemischter Salatteller, wahlweise mit:

gebratenem Schnitzel	19,50 €
----------------------	---------

gebratenen Pilzen	21,50 €
-------------------	---------

gebratenen Rinderstreifen	24,50 €
---------------------------	---------





Vorspeisen

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Preiselbeeren / Apfel-Chutney / Brioche-Chips / Wildkräutersalat

Honig-Thymian Dressing

14,50 €

Carpaccio vom heimischen Weiderind

Balsamico-Vinaigrette / Parmesan / Wildkräuter

15,90 €

Gebratene Garnelen

Safran-Vinaigrette / Maronen / Orangen Filets / Selleriepüree

16,50 €

Vegetarisch / Vegan

Rahm-Pilze mit Semmelknödel

Blattspinat / Parmesan

19,50 €

Geschmorter Spitzkohl *(vegan)*

Vegane Jus / Sellerie Püree / Balsamico-Kirschen

21,50 €

Asia Curry *(vegan)*

Karamellisierte Erdnüsse / Koriander / Basmati Reis

22,50 €





Land und Luft

Schweinsbraten

Bratensoße / Sauerkraut / Kartoffelknödel

22,50 €

Geschmorte Rinderbäckle

Burgundersauce / Wurzelgemüse / selbstgemachte Spätzle

27,50 €

Knusprig gebratene Entenbrust

Portwein Sauce / Gewürz Rotkraut / Semmelknödel

28,50 €

Rückensteak vom heimischen Weiderind

Pfeffersauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

34,00 €

Kräuterbutter zum Steak: 1,50 €

Nur auf Anfrage ab 2 Personen

Chateaubriand

Sauce béarnaise / Rosmarinjus / herbstliches Gemüse / Kartoffelgratin

- ab 2 Personen / ca. 30 Minuten-

59,00 € / Person





Wasser

Gebratene Garnelen

Karamellisierte Erdnüsse / Koriander / Asia Curry
26,50

Gebratenes Zanderfilet

Senf Sauce / Speck / Sauerkraut / Kartoffelpüree
28,50 €

Klassiker

Schiff's Käsespätzle

Röstzwiebeln / Preiselbeeren
16,50 €

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

Crème brûlée

Tonkabohnen / Waldbeerenragout / Cassis Sorbet

9,50 €

Schokoladen-Soufflé

Marinierte Zwetschgen / Vanilleeis

9,50 €

Eis und Sorbet nach Wahl

2,50 € / pro Kugel

Fragen Sie uns bitte nach den aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten.

Schokolade und Vanille gibt es natürlich immer.

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 / Apfel-Chutney / Brioche-Chips / Wildkräutersalat
Honig-Thymian Dressing

Asia Curry (*vegan*)

Karamellisierte Erdnüsse / Koriander / Basmati Reis

oder

Knusprig gebratene Entenbrust

Portwein Sauce / Gewürz Rotkraut / Semmelknödel

Crème brûlée

Tonkabohnen / Waldbeerenragout / Cassis Sorbet

3 Gänge vegetarisch

43 €

3 Gänge mit Entenbrust

49 €

