

# Staufers



## Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse,  
Wildkräutersalat und Thymian-Honig-Dressing € 13,00

Hausgemachtes Gänselebermousse-Törtchen € 17,00  
im Baumkuchenmantel mit Apfelgelee, Schwarzen Nüssen,  
Joghurt, Koriander und Brioche Crumble  
*Schwarze Nüsse sind fermentierte, ganze, grüne Walnüsse*

## Suppen

Wildessenz mit Tortellini von der Wildente, € 9,00  
Steinpilze und Gemüseperlen

Getrüffelte Kartoffelcreme mit Kräuter-Croutons € 8,00

# Staufers



## Vegetarisch

Asiatisches Curry-Kokos-Gemüse „leicht scharf“ € 16,00  
mit Limetten-Basmatireis

Tagliatelle in Trüffelrahm € 21,00  
mit gehobeltem, schwarzem Perigord-Trüffel

*Gerne servieren wir Ihnen frischen Perigord-Trüffel,*

*pro Gramm berechnen wir € 15,00*

*Lieber Gast, sprechen Sie uns gerne auf Ihre vegetarischen oder veganen Wünsche an!*

## Fisch

Skreifilet mit asiatischem Curry-Kokos-Gemüse „leicht scharf“ € 25,00  
und Limetten-Basmatireis  
*Skrei ist ein Winterkabeljau von den Lofoten*

Filet vom Steinbutt mit Safranschaum, Fingermöhren, € 28,00  
Romanesco und Sepia-Tagliarini

# Staufers



## Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat <i>Argentinisches Weiderind „Blockhouse-Qualität“</i>	€ 26,00
Lammrücken mit Pata Negra Schinken, Rosmarinjus, Bohnencassoulet und Kartoffelgratin <i>Pata Negra „Schwarze Pfote“, gemeint ist der Schinken des iberischen Schweines</i>	€ 30,00
Sous Vide gegerate Roulade vom Mäusdorfer Landgockel mit Steinpilzfüllung, Romanesco und Champagner-Kräuter-Risotto <i>Demeter-Bio-Geflügelhof „Brunnenhof“ in Mäusdorf</i>	€ 28,00
Rinderfilet Rossini mit Gänseleber und schwarzem Perigord-Trüffel, Apfel, Portweinjus, Mandel-Brokkoli und Selleriepüree <i>Vom Argentinischen Weiderind „Blockhouse-Qualität“</i>	€ 38,00

# Staufers



## Dessert

Dessert aus dem Glas am Tisch präsentiert

€ 4,00

*Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Desserts im Glas enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern*

Nougatschnitte mit Himbeergelee

€ 9,00

an weißem Cranberry-Schokoladenkuchen und Schlehen Granite

*Die Definition der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Auflistung auf der letzten Seite.*