



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Terrine vom geräucherten Aal
an Rucola-Quittensalat mit schwarzen Walnüssen
11,60

Pastrami vom Irish Beef
mit CaRuBlu-Käsemousse und Wodkafeigen
11,90

Kaltes Wildschwein-Roastbeef
an pikantem Krautsalat mit Rote Bete - Meerrettichchutney
11,90

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
in feinwürzigem Joghurtdressing
5,00

Bunte Blattsalate
mit ligurischem Balsamico-Olivenöldressing
5,20

Bunter Herbstsalat
in Heidelbeer-Joghurtdressing mit Rucola, Sprossen
und gebratenen Putenbruststreifen
13,90

Salat „Kretzergrund“
knackige Blattsalate in Kressbronner Birnendressing
mit geräucherten Bodenseefischen
13,90



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterflädle
4,90

Cremige Rotkrautsuppe mit Mandel-Kürbisravioli
6,20

Legierte Kressbronner Apfel-Fischsuppe
mit Fenchel und Wurzelgemüse
9,80

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Vegetarischer Couscous Auflauf
mit Bregenzerwälder Schafskäse
dazu mediterranes Gemüse und Pistazienpesto
als Vorspeise 10,90 als Hauptgang 16,90

Variation von Kretzerfilet und Octopus
auf Knoblauch-Rotweinnudeln
mit Kirschtomaten und Oliven
13,50

Rehragout in Schokoladen-Chilisauce
dazu Schupfnudeln und Selleriestroh
12,80



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Felchenfilet vom Fischer Rau und Heilbutt an Muskatkürbissaucе
serviert mit Proseccokraut und Butterkartoffeln
22,50

Zanderfilet mit Riesengarnele in Wermutbuttersauce
dazu Lauchgemüse und Rote Beterisotto
20,90

Saiblingsfilet an Orangen-Ingwersauce
mit Zucchinistreifen und Dinkelpenne
19,90

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions in der Kürbiskernkruste
dazu buntes Wurzelgemüse und Spätzle
19,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
20,50

Rumpsteak vom Dry Aged Beef
mit würziger Granatapfel-Thymianbutter
Bohngemüse und Olivenkartoffeln
21,90

Hirschschnitzel und Wildentenbrustfilet
an Wacholder-Kaffeesauce
mit Rosenkohl und Serviettenknödel
19,80



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Kressbronner Bratapfelparfait an Marzipansauce mit Holunderbeeren	8,90
Rosa Cranberry-Schokoladenmousse mit Birnenrelish	8,50
Walnuss-Zimtkuchen mit Mandeleis und Portweinschokolade	8,50
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7,20
Erlasene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	8,90

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Terrinen sind feingewürzte Gerichte mit einer Farce aus Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch, die im Gegensatz zu einer Pastete nur ohne Teighülle gegart werden.

Schwarze Walnüsse - Erntereif sind die grünen, unreifen Nüsse meist Ende Juni. Die Nüsse werden dann angestochen und in einem aufwändigen Verfahren über mehrere Tage gewässert. Anschließend werden die Nüsse dann in Zuckersirup weichgekocht und die inzwischen schwarz verfärbten Nüsse reifen dann mehrere Wochen in dem Sirup.

Pastrami wurde am Ende des 19. Jahrhunderts von jüdischen Einwanderern aus Osteuropa in die USA eingeführt und ist seitdem dort sehr populär. Das rohe Fleisch wird in einer mit Muskat, Pfeffer, Knoblauch, Nelkenpfeffer, Paprika gewürzten Lake gepökelt, danach geräuchert und anschließend meist mit einer Gewürzkruste ummantelt.

CaRuBlu - Eine Kreation des bekannten Südtiroler Käse-Affineurs Hansi Baumgartner. Der "CaRuBlu" ist ein Blauschimmelkäse aus Rohmilch, der nach einem Bad in Rum mit einer Kakaokruste versehen wird.

Relish ist eine englische Würzsoße aus Obst und Gemüse, die scharf und säuerlich gewürzt werden. Dabei muss ein Relish nicht unbedingt gekocht werden. Das Obst und Gemüse bleibt meist ein wenig stückig. Im Gegensatz dazu wird ein Chutney vorwiegend gekocht und die Sauce bekommt eine cremige Konsistenz ähnlich einer Marmelade - nur eben pikant.