

# Wilde Kräuter Küche

## Mali's Maien-Menü

### Mali's Signature Gedeck

Hausgemachtes Brot | Salz | Öl | Butter | Aufstrich | Kresse  
ACFGHLMO

 Blanc de Blanc Kir Royal | Lebeau-Batiste | Champagne  
18,50  
\*\*\*


### Hausgebeizte Lachsforelle von der Fischzucht Moser

Senfsaat | Zwiebel | Gurke | Sauerrahm  
DGHLM

 Sauvignon Blanc | Sommelier Edition | Next Level Linie  
11,50  
\*\*\*

### Pot au feu von der Wachtel

Wurzelgemüse | Estragon  
ACHLO

 Solaris | Vino del Passo | Highest growing area in Europe  
16,50  
\*\*\*

### Gebrautes Zanderfilet

Trüffelgnocchi | Sesam | Blattspinat  
ACDGLN

 Chablis | Vieilles Vignes | Raoul Gautherin | Fassgereift  
16,50  
\*\*\*


### Filetsteak vom heimischen Rind

Bärlauch-Dauphine | Spargel | Karotte  
ACGHLO

Roesler | Rebwerk | Raritätenwein | Kugler Hof  
35,50  
\*\*\*

### Haselnuss | Zirbe | Heumilchjoghurt Johannisbeere | Waldmeister

AGHMO

 Bronner | Sweet Clair | Quintessenz | 471,1 Gramm Restsüße  
28,50

Menüpreis: 155 | Menüpreis für Hotelgäste: 135

Buchbar für den Abend bis 12 Uhr mittags  
Auf Allergene können wir keine Rücksicht nehmen  
Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Service

# Wilde Kräuter Küche

## Mali's Menu for May

### Mali's Signature Cover

homemade bread | salt | oil | butter | spread | garden cress  
ACFGHLMO

 Blanc de Blanc Kir Royal | Lebeau-Batiste | Champagne  
18,50  
\*\*\*


### House-pickled salmon trout From Moser fish farm

mustard seeds | onion | cucumber | sour cream  
DGHLM

 Sauvignon Blanc | Sommelier Edition | Next Level Linie  
11,50  
\*\*\*

### Pot-au-feu of quail

root vegetables | tarragon  
ACHLO

 Solaris | Vino del Passo | Highest growing area in Europe  
16,50  
\*\*\*

### Pan-seared pike perch fillet

truffle gnocchi | sesame | leaf spinach  
ACDGLN

 Chablis | Vieilles Vignes | Raoul Gautherin | Barrel aged  
16,50  
\*\*\*

### Local beef tenderloin

wild garlic dauphine potatoes | asparagus | carrot  
ACGHLO

Roesler | Rebwerk | Rare wine | Kugler Hof  
35,50  
\*\*\*

### Hazelnut | Alpine Pine | Alpine Yoghurt Currant | Woodruff

AGHMO

 Bronner | Quintessenz | 471,1 Grams of residual sweetness  
35,50

Menu price: 155 | menu price for hotel guests: 135

Bookable for the evening until noon  
We cannot take allergens into consideration  
All prices in euro, including taxes and service