



APÉRO

VAUX GRAND CUVÉE 8,5
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville am Rhein

CRÉMANT ROSÉ 11
Chateau Langlois, Loire

NEGRONI 12
Antica Formula | Mountain Gin | Campari

ESPRESSO MARTINI 12,5
Espresso | Vodka | Kaffeelikör

SIMSALA GIN 0,0 ALKOHOLFREI 11
Siegfried Gin alkoholfrei | Limette | Johannisbeer-Rosmarin
Thomas Henry Grapefruit

ZU BEGINN

Zum Teilen oder auch nicht.

DREIERLEI 14
Käsebruch | marinierte Oliven | Griebenschmalz
Senfsauce

TATAR VOM RINDERFILET 19,5
Wachtelspiegelei | Zwetschge | Walnussbrot
Kapern | Butter

DUO VON DER SCHLIERSEER FORELLE 16
roh mariniert & gebeizt | Rote-Bete | Kren

BRUSCHETTA VEGI 11
Ochsenherztomate | Schalotte | Parmesan | Basilikum

MARKTSALAT VEGAN kl. 7 | gr. 12
Kerndl | Croûtons | Gartenkresse
+ wahlweise mit geblähten Ziegenkäse VEGI 7,5
+ wahlweise mit sautierten Waldpilzen VEGAN 6

TAGLIATA VOM RIND 18
Rucola | Parmesan | Bergpfeffer

GEBRATENER HOKKAIDO KÜRBIS VEGI kl. 12 | gr. 18,5
Geröstete Kerndl | Kernöl | Burrata

WIESENHEUSUPPE VEGI 9
Löwenzahn | Lila Kartoffel-Chips

VOM GRILL

Unserem Credo folgend bekommt ihr bei uns ausschließlich Fleisch & Fisch von ausgewählten Partnern unseres Vertrauens. Schonend auf unserem Grill zubereitet & unverfälscht mit Olivenöl serviert!

SAIBLINGSFILET von der Fischerei Schliersee 26

ZANDERFILET aus heimischen Gewässern 25

MAISHENDLBRUST aus der Provence 18

KALBSRÜCKEN vom bayerischen Kalb ca. 200g 28

ENTRECÔTE vom Jungbullen ca. 280g 36

FILET vom Simmentaler Rind ca.140g | 200g 29 | 39

CUT / CATCH OF THE DAY

Wir haben meist auch besondere Stücke Fisch oder Fleisch im Haus. Unser Service-Team zeigt sie euch gerne. Eine kurzfristige Vorreservierung ist ebenfalls möglich, meldet euch einfach bei uns.

WAHLWEISE DAZU

je 4	je 6
Geschmortes Wurzelgemüse	Sautierte Waldpilze
Kleiner Salat	Gegrillte Mandel-Brokkolini
Gebratene Drillinge	Getrübtes Kartoffelpüree

je 3
Kalbsjus, Gremolata, Kräuterbutter

UNSERE MITTAGSMENÜS

Mo-Fr 11:00 - 15:00 Uhr

TAGESMENÜ 16,9
Gedeck | Tagesgericht | Kleiner Salat

PASTAMENÜ VEGI 13,9
Gedeck | Wochenpasta | Kleiner Salat

PASTA & RISOTTO

Auch glutenfrei & to go.

RIGATONI ARRABIATA VEGAN 13
Tomaten | Chili
+ wahlweise mit Stracciatella VEGI 2

RIGATONI SALSICCIA 19
Kürbis | Bergkäse

LINGUINE PESTO & BURRATA VEGI 14,5
Basilikum | cremige Burrata

LINGUINE BOLOGNESE 16
Der Klassiker

LINGUINE WOLFSBARSCH 22
Paprika | Pecorino

LINGUINE TRÜFFEL VEGI 26
München's Liebling

GNOCCHETTI WALDPILZE VEGAN 17,5
getrocknete Tomaten | Rucola

SAFRAN-RISOTTO VEGI 19
Taleggio | geschmorter Fenchel

ZU GUTER LETZT

TOPFEN TARTE 12
Löwenzahn | Honig | Vanilleeis

CRÈME BRÛLÉE 9
Tonkabohne | Preiselbeer Gel | Schokoeis

PALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS 13
+ Marille & Vanille - Marmelade
+ Heidelbeere & Bergpfeffer - Marmelade
+ Apfel & Amaretto - Marmelade

KUGEL EIS 3
Schoko | Vanille | Bratapfel

AFFOGATO 5,4
Espresso | Vanilleeis



TALSTATION
BY ALPERIE

APERITIF

VAUX GRAND CUVÉE 8,5

sparkling wine manufacturer schloss vaux, eltville am rhein

CRÉMANT ROSÉ 11

chateau langlois, loire

NEGRONI 12

antica formula | mountain gin | campari

ESPRESSO MARTINI 12,5

espresso | vodka | coffee liqueur

SIMSALA GIN 0,0 non-alcoholic 11

siegfried wonderleaf | lime | blackcurrent & rosemary | thomas henry grapefruit

APPETISER

TRIPLE 14

cheese | marinated olives | lard with crackling bacon
mustard sauce

TARTARE FROM BEEF FILLET 19,5

quail fried egg | plum | capers | walnut bread | butter

BRUSCHETTA VEGI 11

oxheart tomato | shallot | basil | parmesan

TROUT FROM SCHLIERSEE 16

marinated & pickled | beetroot | horseradish

MARKET SALAD VEGAN small 7 | large 12

seeds | croutons | garden cress
+ optionally with flambeed goat's cheese VEGI 7,5
+ optionally with sautéed mushrooms VEGAN 6

TAGLIATA BEEF 18

beef | arugula | parmesan | mountain pepper

ROASTED PUMPKIN VEGI small 12 | large 18,5

roasted pumpkin seeds | pumpkin seed oil | burrata

MEADOW HAY SOUP VEGI 9

dandelion | purple potato-chips

GRILLED

In line with our credo, we only serve meat and fish from selected partners we trust. Gently prepared on our grill & served unadulterated with olive oil!

CHAR FILLET from Fischerei Schliersee 26

PIKEPERCH FILLET from local waters 25

CORNFED-CHICKEN BREAST from provence 18

SADDLE OF VEAL from the Bavarian veal 28

RIB EYE from the Bavarian heifer 36

FILLET from Simmental cattle ca.140g | 200g 29 | 39

CUT / CATCH OF THE DAY

We usually also have special cuts of fish or meat available. Our service team will be happy to show them to you. It is also possible to pre-book at short notice, just get in touch with us.

SIDE DISHES

each 4

braised root vegetables

small salad

grilled baby potatoes

each 6

sautéed mushrooms

grilled almond broccolini

truffled potatoe cream

each 3

veal jus, gremolata, herbed butter

LUNCH

Monday to Friday 11.00 a.m. - 3.00 p.m.

MENU OF THE DAY 16,9

bread | dish of the day | small salad

PASTAMENU VEGI 13,9

bread | pasta of the week | small salad

PASTA

also glutenfree & to go.

RIGATONI ARRABIATA VEGAN 13

tomatoes | chili
+ optionally with stracciatella VEGI 2

RIGATONI SALSICCIA 13

pumpkin | cheese

LINGUINE BOLOGNESE 16

it's a classic

LINGUINE PESTO & BURRATA VEGI 14,5

basil | creamy burrata

LINGUINE SEA BASS 22

bell pepper cream | pecorino

LINGUINE TRUFFLE VEGI 26

munich's favorite

GNOCCHETTI MUSHROOM VEGI 19

mushrooms | dried tomatoes | arugula

SAFFRON RISOTTO VEGI 19

taleggio cheese | braised fennel

DESSERT

QUARK TARTE 12

dandelion | honey | vanilla icecream

CRÈME BRÛLÉE 9

tonka bean | lingonberry gel | chocolate icecream

FILLED PANCAKE | VANILLA ICE CREAM 13

+ apricot & vanilla jam
+ blueberrie & mountainpepper jam
+ apple & amaretto jam

SCOOP OF ICE CREAM 3

chocolate | vanilla | roasted apple

AFFOGATO 5,4

espresso | vanilla icecream