



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Kräutercremesüppchen
gebeiztes Saiblings-Ragout
14,50 €

Bunter Albführer Pflücksalat
Schnittlauchdressing
12,- €

Gratinierter Ziegenfrischkäse Rosmarin
bunter Albführer Pflücksalat | Apfel-Johannisbeer-Chutney
16,- €

Büffelmozzarella
Variation von Tomaten
18,- €

Hausgemachte Rindfleischsülze
Kräutervinaigrette | Kartoffelpapier
14,50 €

Riesengarnele
Limone | Knoblauch | Mango | Chili | Koriander
bunter Albführer Pflücksalat
24,- €

Dreierlei vom Lauchringer Saibling
gebeizt | Tatar | Sous Vide
Feinschmeckersalat | Pumpnickel | Himbeeressig | Walnussöl
19,50 €

Rinder-Carpaccio
Oliven-Limonen-Emulsion | Grana Padano | Blüten | Kräuter
24,- €

Trüffelcremenudeln
Grana Padano | Albführer Eigelb
24,- €

grosse Portion
39,- €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgänge

Wildzanderfilet

schwarze Zander-Ravioli | Kräuterbutter
Pfifferlinge
45,- €

Paniertes Kalbsschnitzel

Butterkartoffeln | Kohlrabi in Creme | Romanesco
Apfel-Johannisbeer-Chutney
38,- €

Gefülltes Perlhuhn

Wachtel | Cashewkerne | Speck
Butter Pappardelle
39,- €

Ossobuco

Mandeln-Tomaten-Petersilie-Zitronen Kruste
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
39,- €

Kalbstafelspitz in Butter gebraten

Sous Vide gegart
Pfifferlinge | feine Bandnudeln
42,- €

Lammkarree & Hüfte

Jalapeño-Knoblauch-Kräuter Kruste
Reduktion von der Tomate
grüne Bohnen | Annakartoffeln
44,- €

Gegrilltes Rinderfiletsteak

Trüffelcremenudeln | Albführer Eigelb | Grana Padano
49,- €