



## WINTERGENUSS IM AUGENBLICK

KÜCHENCHEF CHRISTIAN LANGE KOCHT ALLES ANDERE  
ALS LANGWEILIG. DABEI SOLL ES ABER AUTENTHISCH  
UND BODENSTÄNDIG BLEIBEN. LASSEN SIE SICH VON  
IMMER NEUEN GESCHMACKSRICHTUNGEN  
ÜBERRASCHEN.

**JETZT ENTDECKEN, RESERVIEREN  
UND DEN AUGENBLICK GENIESSEN.**

Wir behalten uns Änderungen der Menüs vor.



# MONTAG

## OBERSTDORF & WIEN

### RINDERCARPACCIO

reifer Bergkäse, Feldsalat, Croûtons

### CHRISTIANS GERICHT REGENERATIV GEDACHT

EIN REGIONALES WINTERWURZELGEMÜSE  
AUFTAKT IN UNSERE  
ZUKÜNFTIGE "BODENBEWUSSTE" KÜCHE



### SCHWARZWURZELSÜPPCHEN

Schwarzbrotcroûtons, Lauchöl



### SALATE, BROT UND BUTTER VOM BUFFET



### "FIAKER GULASCH"

vom Oberstdorfer Rind  
Serviettenknödel, Wachtelei, Würstl

### ALLGÄUER KÄSSPATZEN

geschmolzene Zwiebeln, Schnittlauch



### BAYRISCHER APFELSTRUDEL

Aus Oma Centas Küche

### ZUM ABSCHLUSS KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM VOM BUFFET

MENÜPREIS

48 EURO

VEGETARISCHES MENÜ

42 EURO

# DIENSTAG

## BODEN & WURZEL

### MATJESSALAT "KÜHBERG ART"

Rote Beete, Apfel, Zwiebel, Schwarzbrot

### PASTINAKENSCHAUMSÜPPCHEN

Blauer Vasall



### SALATE, BROT UND BUTTER VOM BUFFET



### SAIBLING AUS DER HEIMERTINGER FISCHZUCHT LINK

im Paradeiseraft gegart  
Kohlrabi, Kartoffelplätzchen



### CHRISTIANS GERICHT REGENERATIV GEDACHT

REGIONALES GETREIDE & WURZEL  
BODENFREUNDLICH, NÄHRSTOFFREICH  
ERDIGE SÜSSE, NATÜRLICHE SÄURE UND TIEFE  
ENTSTEHEN OHNE ÜBERWÜZUNG  
ODER TECHNISCHE EFFEKTE



### ROTE BEETE GRAUPENRISOTTO

Grana Padano



### PALATSCHINKEN

Schokolade & Marille

### ZUM ABSCHLUSS KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM VOM BUFFET

MENÜPREIS

52 EURO

VEGETARISCHES MENÜ

48 EURO

# MITTWOCH

## ERDEND & AUTHENTISCH

### GEGRILLTE ROTE UND GELBE RANDEN

Camembert, Walnuss, Rucola

### SCHAUMSÜPPCHEN VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Piment d'Espelette



### SALATE, BROT UND BUTTER VOM BUFFET



### SOUS VIDE GEGARTER SECRETO VOM LANDSCHWEIN

Süßkartoffelstampf, sautierter Spinat, Gremolata

### CHRISTIANS "SIGNATURE DISH" REGENERATIV GEDACHT

EIN "ERDENDES" GERICHT. KRAUT - DIE BÄUERLICHE RESILIENZ -  
BRAUCHT RUHE, ZEIT UND ERDVERBUNDENHEIT.

DIE ALLGÄUER BUTTER BRINGT TIEFE, WÄRME UND VERBINDET. DER  
SPINAT SETZT EINEN FRISCHEN, GRÜNEN GEGENPOL.



SPÄTESTENS MIT DIESEM GERICHT IST MAN IM ALLGÄU UND BEI UNS  
ANGEKOMMEN!

### KRAUTKRAPPEN Spinatsalat, Braune Butter



### LAUWARMER DATTELKUCHEN

Salzkaramell, Sauerrahmeis

### ZUM ABSCHLUSS KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM VOM BUFFET

MENÜPREIS  
52 EURO  
VEGETARISCHES MENÜ  
48 EURO

# DONNERSTAG

## BODEN & KREISLAUF

### “EI IM NEST”

Cremespinat, Kartoffel-Nussbutterschaum, Bio Eigelb

### KLARE RINDERKRAFTBRÜHE

mit allem, was “mitgekocht” wurde



### SALATE, BROT UND BUTTER VOM BUFFET



### GEGRILLTES FORELLENFILET VON DER HEIMERTINGER FISCHZUCHT LINK

Schwarzwurzelragout,  
dunkler Reis, Beurre Rouge

### CHRISTIANS GERICHT REGENERATIV GEDACHT

EIN GERICHT, DAS NÄHRT, OHNE ZU BESCHWEREN - SAISONAL,  
EHRlich UND IM RHYTMUS DER NATUR GEDACHT.  
VOM BODEN ZUM FELD BIS ZUR MILCHWIRTSCHAFT.



### OFENFRISCHE KÜRBISQUICHE

Feldsalat, Kräuterquark



### WOLKE 7

Ananasragout, Kokosschaum

### ZUM ABSCHLUSS KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM VOM BUFFET

MENÜPREIS

52 EURO

VEGETARISCHES MENÜ

48 EURO

# FREITAG

## HERKUNFT, HANDWERK, BEWUSSTER GENUSS

### EINKORNMÜSLI

geräucherte Forelle, Kartoffelschaum

### KLARE, KRÄFTIGE FISCHBRÜHE

allerlei Gemüse, Sauce Rouille



### SALATE, BROT UND BUTTER VOM BUFFET



### HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

Morchelrahm, Parmesan

### CHRISTIANS GERICHT REGENERATIV GEDACHT

EIN GERICHT, DAS HERKUNFT,  
HANDWERK UND BEWUSSTEN GENUSS  
IN BALANCE BRINGT.



### GEGRILLTES ZANDERFILET

Bohnencassoulet, wilder Brokkoli



### CRÈME BRÛLÉE

von der Madagaskar Vanille, Zimt-Sahne

### ZUM ABSCHLUSS KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM VOM BUFFET

MENÜPREIS

52 EURO

VEGETARISCHES MENÜ

48 EURO

# SAMSTAG

## HANDWERKS KUNST

### HAUSGEMACHTES WINZER FOCCACIA

wahlweise  
mit Rinderschinken oder gegrilltem Gemüse

### HÜHNERBRÜHE

Eierstich, Marktgemüse



### SALATE, BROT UND BUTTER VOM BUFFET



### GEFÜLLTES MAISHÄHNCHEN

Romadur, Speck, Quarkpizocken

### CHRISTIANS GERICHT REGENERATIV GEDACHT

PILZE ÜBERNEHMEN BEWUSST DIE ROLLE,  
DIE SONST FLEISCH EINNIMMT  
- GESCHMACKLICH, STRUKTURELL UND  
ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH.



### QUARKPIZOCKEN

Spinat, Shiitake Pilze



### OFENFRISCHE BUCHELN

gefüllt mit Powidl, im Reindl gebacken  
dazu gibt ´s hausgemachte Vanillesauce

### ZUM ABSCHLUSS KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM VOM BUFFET

MENÜPREIS

52 EURO

VEGETARISCHES MENÜ

48 EURO

# SONNTAG

## MILCHWIRTSCHAFT, ALP UND WIESE

**CRÈME BRÛLÉE**  
**VON DER HEIMISCHEN ZIEGE**  
Wildkräuter, hausgemachter Gartenfeigensenf

**MARONENSCHAUMSÜPPCHEN**  
gebratene Calvados Äpfel



**SALATE, BROT UND BUTTER**  
**VOM BUFFET**



**GEKOCHTES BÜRGERMEISTERSTÜCK**  
in der Brühe serviert  
Röstkartoffeln, Rahmwirsing, Semmelkren

**CHRISTIANS GERICHT**  
**REGENERATIV GEDACHT**  
MILCHWIRTSCHAFT, BÄCKERHANDWERK,  
GANZHEITLICHE VERARBEITUNG DER PRODUKTE



**HANDGEDREHTE SPINATKNÖDEL**  
Cremiger Lauch, Bergkäse



**WEISSE PORTWEINBIRNE**  
Zartbitterschokoladen-Eis, Fleur de sel

**ZUM ABSCHLUSS**  
**KÄSE VON DER SCHÖNEGGER KÄSEALM**  
**VOM BUFFET**

MENÜPREIS  
52 EURO  
VEGETARISCHES MENÜ  
48 EURO