

AGNES STÜBERL

Suppen

€

🌿 Cremesuppe von der Süßkartoffel
mit Ingwer, Chili, Kokos und Zitronenöl

6,90

Entenkraftbrühe
mit gefüllter Pfannkuchenroulade
und Gemüsejulienne

7,50

Vorspeisen

€

In Kaffeesalz gebeizter Lachs
auf Belugalinsen, Friséesalat
und geräucherter Schmand

17,50

🌿 Geschmorter Chicoree
in Orangen-Anissauce, Estragon-Karotten und
Kräuter-Couscous

13,50

Ceasar Salat mit Parmesandressing und Croutons
mit Filet von der Lachsforelle
mit gebratenen Rinderfiletstreifen

8,50

13,90

16,90

Fisch €

Gebratenes Lachsforellenfilet - Fischzucht Sindel – 24,00
Meerrettichsauce mit geschmortem Lauch und Rote Beete – Risotto

Gebackenes Kabeljaufilet in Kräuterpanade 24,00
mit zweierlei Blumenkohl:
Kurkuma-Blumenkohlpüree und gebackenem Blumenkohl

Fleisch €

Hausgemachte Entenmaultaschen 16,50
mit Quitten-Rotkohl und gebratenen Pilzen

Hirschrückensteak in Pfefferaromen gebraten 26,00
mit Wacholderrahmsauce, glasierten
Schwarzwurzeln und hausgemachte Eierspätzle

Galantine vom Huhn 21,00
an Sherry-Rahmsauce, Erbsenpüree und Tagliatelle

Zweierlei vom Rind 35,00
Filet und Bäckchen mit Bohnenragout und Macaire-Kartoffeln

Vegetarisch €

🌱 Rote Beeterisotto 16,90
mit geschmortem Lauch, Birnenchutney und Walnüssen

Dessert €

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
Crème Brûlée mit Waldbeerenragout und Birnen-Sauerrahmeis	6,90
Kaffeemousse mit Vanillekirschen und karamellisierten Nüssen	7,50

Heißgetränke €

Espresso einfach	2,60
doppelt	4,50
Tasse Kaffee klassisch	3,90
entkoffiniert	4,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Glas Tee Sweet Ginger Darjeeling Assam English Breakfast Kamille Pfefferminz Classic Green	2,60

AGNES STÜBERL

soup

€

ⓧ Cream soup of sweet potato
with ginger, chili, coconut and lemon oil

6,90

Duck consommé
with filled pancake and vegetable

7,50

starters

€

Salmon pickled in coffee salt
beluga lentils, frisée salad
and smoked sour cream

17,50

ⓧ Braised chicory
in orange-anise sauce
tarragon flavoured carrots and couscous

13,50

Caesar salad with parmesan dressing and croutons
with fillet of salmon trout
with fried beef fillet strips

8,50

13,90

16,90

fish

€

Fried salmon trout fillet - Sindel fish farm -
horseradish sauce with braised leek and beet root - risotto

24,00

Baked cod fillet in herb breading
with two kinds of cauliflower:
cauliflower puree and baked cauliflower

24,00

meat

€

Duck Swallows
with red cabbage and mushrooms

16,50

Deer back steak roasted in pepper aromas
with juniper cream sauce, glazed black salsify and homemade spaetzle

26,00

Galantine of chicken
with sherry cream sauce, pea puree and tagliatelle

21,00

Two kinds of beef
fillet and cheek with bean ragout and Macaire potatoes

35,00

vegetarian

€

beet root - risotto
with braised leek, pear chutney and walnuts

Dessert

€

apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	7,50
Crème Brûlée with wild berry ragout and ice cream of pear sour cream	6,90
Coffee mousse with vanilla cherries and caramelized nuts	7,50

coffee & tea

€

Espresso single	2,60
double	4,50
Americano classic	3,90
without coffeein	4,50
Cappuccino	3,90
Flat white	4,50
Latte Macchiato	4,50
Cup of Tea Sweet Ginger Darjeeling Assam English Breakfast chamomile pepper mint Classic Green	2,60