

Hochwertig und regional - gesunde Natur und heimische Gaumenfreuden

Eine bewusste Auswahl und Zubereitung von erstklassigen Produkten, die statt langer Transportwege direkt aus der Region bezogen werden - so lautet das neue Konzept unseres Spezialitätenrestaurants Taverne.

Gereifter Hochgenuss - Dry Aged Beef

Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt. Beim Rohprodukt wird auf regionale Qualität gesetzt. Die Trockenreifung, welche bei unserem Alpenrind angewendet wird, ist die älteste und traditionellste Art der Fleischreifung und garantiert besten Geschmack.

Das beste Braterlebnis gibt es nur mit bester Fleischqualität. Drücken Sie mit dem Finger in das Fleisch, je länger die Druckstelle erhalten bleibt, desto besser ist das Fleisch gereift und umso zarter wird es sein.

Unser spezieller „Beef“ Grill erreicht eine Temperatur von rund 700°C ! Das verschließt die Poren und erhält den Saft im Inneren.

Liebe Gäste, natürlich können Sie alle unsere Speisen auch im Rahmen der Halbpension genießen!

Aperitif

Champagne Laurent-Perrier Brut	0,10l	€ 9,50
„Bubbly“ von Markus Schneider 2015 Cuvée Brut / Chardonnay & Spätburgunder / Pfalz	0,10l	€ 7,50
Aperol Sprizz Eibsee Cuvée / Aperol / Soda / Orange	0,15l	€ 5,60
„Pampelle Spritz“ / Grapefruit Aperitif von der Côte d'Azur Eibsee Cuvée / Pampelle / Soda	0,15l	€ 6,50

Salate und Vorspeisen vom Büffet

Sommerliche Blatt- und Rohkostsalate / angemachte Salate

Verschiedene Dressings

Vorspeisen nach Wahl des Küchenchefs

€ 14,00

Leaf- and raw vegetable salads / seasoned salads

Choice of dressings

Starters selection

Suppe

Nach Tagesangebot
Today's special soup

€ 8,00

Vegetarisch / Fische / Krustentiere

Spargel vom Grill

Ziegenkäse Topfen / Mango / Rucola / kleine Kartoffeln / Meersalz
Grilled asparagus / goat cheese curd / mango / rocket salad / potatoes / sea salt

€ 24,00

Thunfisch / rosa gebraten / Wildfang aus dem Indischen Ozean
Tuna / pink roasted / wild catch from the Indian Ocean

€ 32,00

3 Riesengarnelen mit Kopf
3 king prawns

€ 32,00

Geme informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

Dry Aged Alpenrind, 30 Tage am Knochen gereift

Dry Aged Entrecôte

ein erstklassiger Zuschnitt aus dem jungen, herzhaften Zwischenrippenstück

€ 36,00

Dry Aged Entrecôte

Ladies cut

€ 27,00

Im Beefer zubereitet

Schwarzfederhuhn, oben kross und innen zart

€ 29,00

Black-feathered chicken

Elmayer Lammkarree, außen kross und innen zartrosa

€ 34,00

"Elmayer" rack of lamb

Ladies cut

€ 25,50

Kalbskotelett / Butterzart / sehr mager

€ 28,00

Veal cutlet / lean

Ladies cut

€ 21,00

Angeräuchertes Rindersteak von der Schillerlende

€ 32,00

Sous vide gegart / pikant

Smoked beef loin steak / sous vide cooked / spicy

Ladies cut

€ 24,50

Rinderfilet Mignon im Bergwiesen Heu gegart,
butterzart und sehr aromatisch, der Stolz unseres Hauses

€ 36,00

Beef fillet cooked in hay

Ladies cut

€ 27,00

Porterhouse Steak / zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen / 500g

€ 44,00*

Porterhouse steak / fillet and Roastbeef on T-Bone / 500g

Für 2 Personen auf Vorbestellung / 24 Std.:

Tomahawk Steak / 1kg aus Irland

pro Person

€ 48,00*

For 2 persons: advanced order / 24 hrs.

Tomahawk steak / 1kg from Ireland

per person

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Café de Paris Butter
und zwei Beilagen Ihrer Wahl:
To every main dish we serve Café de Paris butter and two side dishes of your choice

Grillgemüse
Tomaten-Trüffel Spinat mit Pinienkernen

Grilled vegetables
Tomato-truffle spinach with pine nuts

Süßkartoffel Mousseline / kleine Ofenkartoffeln mit Meersalz

Yam mousseline / small baked potatoes with sea salt

Bei den Gerichten T-Bone Steak* und Tomahawk Steak*
erlauben wir uns einen Aufpreis von € 16,00 pro Person auf die Halbpension zu berechnen.

Dessert

Leckereien aus eigener Patisserie und Konditorei

€ 12,50

Treats from own patisserie and confectionery

Ausgesuchte heimische Käseauswahl mit Trauben vom Brett

€ 14,00

Cheese selection with grapes

Weingut Metzger. Perfekt zugeschnitten.

Das Weingut Metzger aus der Pfalz zählt mit einer Anbaufläche von 18 Hektar und einem Absatz von 150 000 bis 160 000 Flaschen im Jahr zu den größeren familiengeführten Weingütern in der Pfalz. Die Wurzeln des Betriebs reichen mehr als hundert Jahre zurück. Uli Metzgers Vorfahren waren Landwirte, die Acker und Viehwirtschaft betrieben. Vater Volker hat sich schließlich auf den Weinbau konzentriert.

		Flaschenweine im Offenausschank	
2018	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / weiß Chardonnay / Weißburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
2018	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / weiß Bacchus / Riesling / Scheurebe	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
2017	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / rose Spätburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
2017	Metzger / Prachtstück / KuhbA trocken / Cuvée rot Cabernet Sauvignon / Portugieser / Dornfelder / Spätburgunder	0,10l € 4,40 0,75l € 33,00	
		Exclusive Flaschenweine	
2017	Weisser trocken / weiß Weingut Metzger / Pfalz	0,75l € 38,00	
2017	Schwarzer trocken / rot Weingut Metzger / Pfalz	0,75l € 38,00	
2017	Urbulle trocken / Portugieser Weingut Metzger / Pfalz	0,75l € 53,00	

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Wir bitten Sie um Verständnis für eventuelle Jahrgangsänderungen und möchten Sie darauf hinweisen, dass einige Weine nur in begrenzter Stückzahl vorhanden sind. Stand August 2019