

VORSPEISE

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

HAUCHZART GESCHNITTENER HIRSCHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN,
FEINEM WALNUSSDRESSING UND FRISCHEM VOGERLSALAT

22

HERBSTSALAT ^(G)

BUNTER BLATTSALAT DER SAISON MIT EINEM LEICHTEN,
FRUCHTIGEN HAUSDRESSING

11

HERINGSTATAR

AUF ZARTEM ENDIVIENSALAT, BEGLEITET VON APFEL UND
LUFTIGER MEERRETTICHCRÈME

13

SUPPEN

MARONEN CRÈME SUPPE ^(G)

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

12

KLARE WALDPILZESSENZ ^(G)

INTENSIV IM DUFT, FEIN IM GESCHMACK
– EIN GRÜß AUS DEM HERBSTLICHEN WALD

12

BOUILLABASSE VON EDELFISCHEN

MIT SAUCE ROUILLE UND EINER KOMPOSITION
MEDITERRANER AROMEN

21/30

UNSER HIRSCHKALB BEZIEHEN WIR AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

step 32
RESTAURANT & LOUNGE

HAUPTSPEISE

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

GEBRATENER STEINBUTT ^(G)

AUF CREMIGEM ROTE-BETE-RISOTTO MIT WINTERGEMÜSE
EIN SPIEL AUS FARBE UND ELEGANZ

40

BRUST VON DER ENTE

ROSA GEBRATEN, BEGLEITET VON HIMBEER-BLAUKRAUT UND EINER GOLDBRAUNEN BUCHTEL

26

HIRSCHKALB

ZARTROSA GEBRATEN, AUF SELLERIEPÜREE UND ROMANESCO – VOLLENDET MIT WACHOLDERSAUCE
EINE KOMPOSITION VOLL AROMATISCHER TIEFE

34

HIRSCHGULASCH

KRÄFTIG GESCHMORT, SERVIERT MIT SERVIETTENKNÖDEL UND BLAUKRAUT
– KLASSISCH UND BODENSTÄNDIG

28

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^(L)

IN BUTTERSCHMALZ GOLDBRAUN GEBACKEN,
MIT BRATKARTOFFELN, ZITRONE UND PREISELBEEREN

26 / 32

PORTOBELLO TRIANGOLI

HAUSGEMACHTE PASTA MIT CREMIGER PILZFÜLLUNG, CASHEWKERNEN,
GETROCKNETE TOMATE UND RUCOLA

26

ROTE BEETE RISOTTO

MIT GORGONZOLASCHAUM, FEIGENCONFIT UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN
EINE HARMONIE VON SÜßE UND WÜRZE

24

UNSER HIRSCHKALB BEZIEHEN WIR AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

DESSERT

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

CRÈME BRÛLÉE

MIT FEINEM BIRNENRÖSTER

12

VEGANE CRUMBLE

VON SCHATTENMORELLEN UND CASSISSORBET
EINE KOMPOSITION AUS FRUCHT UND LEICHTIGKEIT

10

ESPRESSO N'ICE ^(G)

HAUSGEMACHTES VANILLEEIS VEREDELT MIT FRISCHEM ESPRESSO

6

KÄSESPEZIALITÄTEN VOM ANDECHSER HOF

AUS REGIONALER PRODUKTION, TRADITIONELL GEREIFT

19

DIGESTIF EMPFEHLUNG:

LANTENHAMMER EDELBRÄNDE

FEINSTE EDELBRÄNDE AUS DEM HAUSE LANTENHAMMER

KIDS

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

WIENER SCHNITZEL ^(L) POMMES FRITES

15

PASTA FRUCHTIGE TOMATENSAUCE / PARMESAN

10

ODER

ZERLASSENE BUTTER / PARMESAN

9

FISH & CHIPS FISCHSTÄBCHEN / POMMES FRITES

10

EISBIENE VANILLEEIS / SCHOKOSAUCE

7

” LANGEWEILE WÄHREND
DER WARTEZEIT... KENNEN
WIR NICHT: ”



step 32
RESTAURANT & LOUNGE

„STEG 32“ 3-GANG-GENUSS MENÜ

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

BOUILLABASSE VON EDELFISCHEN

MIT SAUCE ROUILLE UND EINER KOMPOSITION
MEDITERRANER AROMEN

HIRSCHKALB

ZARTROSA GEBRATEN, AUF SELLERIEPÜREE UND ROMANESCO – VOLLENDET MIT WACHOLDERSAUCE
EINE KOMPOSITION VOLL AROMATISCHER TIEFE

CRÈME BRÛLÉE

MIT FEINEM BIRNENRÖSTER

3-GANG-MENÜ 65 PRO PERSON
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

3-GANG-GENUSS MENÜ VEGAN

(G) = GLUTENFREI (L) = LACTOSEFREI  = VEGAN

KLARE WALDPILZESSENZ ^(G)

INTENSIV IM DUFT, FEIN IM GESCHMACK
– EIN GRUß AUS DEM HERBSTLICHEN WALD

PORTOBELLO TRIANGOLI

HAUSGEMACHTE PASTA MIT CREMIGER PILZFÜLLUNG, CASHEWKERNEN,
KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

VEGANE CRUMBLE

VON SCHATTENMORELLEN UND CASSISSORBET
EINE KOMPOSITION AUS FRUCHT UND LEICHTIGKEIT

3-GANG-MENÜ 47 PRO PERSON
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)