



M E N Ü

ALTE VOGTEI

Das Vogt-Ei

Blattspinat | Buchenpilz | Holländische Soße | Engelshaar
Optionales Special: mit Ragout von der Ochsenbacke

Aufgeschäumtes Käsefondue

Eingelegtes Gemüse | Röstitaler

Confiertes Schottischer Lachs

Schnittlauchcreme | Backkartoffel | Rosa Rettich | Senfkaviar

Ochsenbacke Szegediner Art

Filderkraut | Spitzpaprika | Oma Olgas Böhmisches Knödel

Pochierte Schokolade Schwarzwälder Art

Vanille | Sauerkirsch | Kirschwassersabayon

5 Gang 90 | 4 Gang ohne Käsefondue 80 | 3 Gang ohne Käsefondue & Lachs 52

Aufpreis Vogt-Ei Special 10

Unsere liebe Margrit freut sich, Sie bei der Wahl der passenden Weine zu beraten.



VORSPESIEN

Deftige Rehgulaschsupp Wacholdercroutons Schmand	13
Aufgeschäumtes Käsefondue Eingelegtes Gemüse Röstitaler	10
Feiner Salat aus dem Vogtei-Garten Eingelegter Kürbis & Steirer Öl Gebackener Ziegenkäse	14
Das Vogt-Ei Blattspinat Buchenpilz Holländische Soße Engelshaar	15
Special: mit Ragout von der Ochsenbacke	25
Lachs & Kaviar Kartoffelrösti knackige Rübchen Meerrettich	18



HAUPTSPEISEN

Geröstetes Pastarisotto & Onsenei Meerrettich Parmesan Kräutersaitling	22
Ochsenbacke Szegediner Art Filderkraut Spitzpaprika Oma Olgas Böhmishe Knödel	30
Cordon Bleu vom Iberico Kotelette Kartoffel-Nussbutterpüree Gurkensalat Holländische Soße	33
Confierter Schottischer Lachs Schnittlauchcreme Backkartoffel Rettich Senfkaviar	28
Zwiebelrostbraten Handgeschabte Spätzle Maultäschle 2erlei Zwiebeln	36

DESSERT

Pochierte Schokolade Schwarzwälder Art Vanille Sauerkirsche Kirschwassersabayon	12
Hausgemachte Apfelküchle Madagascar Vanillesauce Zimt & Zucker Calvados	10
Geflämmte Vanillecreme	8



LIMITIERTE TELLER

Unsere limitierten Teller wechseln regelmäßig – wir servieren sie nur, solange uns die besten Zutaten in ihrer perfekten Qualität zur Verfügung stehen. Lassen Sie sich von unserer aktuellen Auswahl vor Ort inspirieren.

