

Kilian Stuba

SNACKS

Warmes & Kaltes

Reh Ellwanger Forst | Rotkohl | Mélange noir

GRUß AUS DER KÜCHE

Metzlers Ziegenfrischkäse und spicy Birnen-Chutney

Sud von Zirbenessig und IFEN Honig | geröstete Kürbiskerne

MENÜ

Europäischer Hummer in Trüffelvinaigrette lauwarm mariniert

geschmorter Kalbskopf | grüne Bohnenkerne

klares Tomatengel | Sariette

Bretonischer St. Petersfisch | in Estragonbutter geschwenkt

Sauce Maltaise | Imperial Gold Kaviar

roh marinierter Fenchel | Amalfi Zitrone | Bergbauernjoghurt

Allgäuer Lachsforelle von der Familie Link | sanft gegart

Räucherfisch-Kartoffel-Brandade | eigener Rogen

Sauerkraut-Beurre Blanc

Französische Étouffée Taube | an der Karkasse gebraten

Thai inspirierte Jus | Allerlei vom Muskatkürbis

konfiertes Keulchen

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

Soufflé von Waldviertler Blaumohn und Alptopfen

Sorbet von Rosenmarillen, Ernte 2024

Sahnekaramell aromatisiert mit Reisetbauer Sojasauce

4-Gang-Menü 140

5-Gang-Menü 160

6-Gang-Menü 180

Gerne können Sie Menü-Gänge auch à la carte bestellen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten.

Kilian Stuba

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ

À LA CARTE

Unsere roh marinierte Entenmastleber

„Winteredition mit rotem Portwein“

Vinaigrette von Quitten und Piemonteser Haselnuss

kleine Knusperpraline vom Entenconfit

35

Süppchen von der Ponthier Esskastanie | mit gereiftem Madeira

3 Gramm weißer italienischer Trüffel | Bodenseeapfel

kurz gegrillte Entenmastleber

45

ohne Entenmastleber 40

Alpiner Rahmfrischkäse und Macisblüte | als glasierte Agnolotti

Spinat und Eigelbcreme

3 Gramm weißer italienischer Trüffel

45

UNSERE IFEN KLASSIKER FÜR ZWEI PERSONEN

AM TISCH TRANCHIERT

Rücken vom Wälder Weidelamm | Landwirtschaft Markus Fischer

glasierter Ravioli mit Schmorfülle vom Lammschlögel

Eintopf aus Bohnen, Artischocke und Lustenauer Senf | Feige

pro Person 55

AM TISCH FLAMBIERT

Flambierter Palatschinken „Normandie“

Calvados | Vanillesud | Bodenseeapfel

Rahmeis von der Tonkabohne

pro Person 29

Sorbet von der Mandarine

weißes Schokoladen-Zimt-Crèmeux

karamellisierte Marcona Mandeln

18

Käse vom Wagen | Frankreich und Bregenzer Wald

Senf und Chutneys aus der eigenen Manufaktur

rustikales Nussbaguette

25