

LIQUID KELTER

VEGETARISCHES MENÜ

VEGETARIAN MENU

SAUERTEIGFOCACCIA AUS REGIONALEM MEHL (MÜHLE KIENZLEN) | OLIVENÖL _i
SOURDOUGH FOCCACCIA MADE WITH REGIONAL FLOUR | OLIVE OIL


MORCHEL-TARTELETTE | FRISCHE ERBSEN | JALAPEÑO _{a,d,i}

MORREL TARTLET | FRESH PEAS | JALAPEÑO

 Weinbegleitung: Riesling Kabinett *Pfeffer*, Karl Haidle, Württemberg, 2021


BERGKÄSE-TORTELLINI | LAUCHCREME | WEISSWEINSCHAUM _{a,d,e,g,i}

MOUNTAIN CHEESE TORTELLINI | LEEK CREAM | WHITE WINE FOAM

 Weinbegleitung: Manzoni Bianco, Alois Lageder, Südtirol, 2022 (biodyn.)


KOHLRABI-KÄSE-KROKETTEN | KAROTTENCREME | CIMA DI RAPA _{a,d,e,i}

KOHLRABI CHEESE CROQUETTES | CARROT CREAM | RAPINI

 Weinbegleitung: Spätburgunder *Blanc de Noir*, Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022

BUCHWEIZEN CHURROS | BROMBEEREIS | VANILLESAUCE _{a,d,i}

BUCKWHEAT CHURROS | BLACKBEERY ICE CREAM | CUSTARD

 Weinbegleitung: Portwein *Six Grapes*, Graham's, Portugal

SÜSSES ENDE

JOGHURT-EIS | RHABARBER | CRUMBLE _{a,d,i}

YOGURT ICE-CREAM | RHUBARB | CRUMBLE

60,00

Wir empfehlen zu diesem Menü unsere auf die Gänge abgestimmte Weinbegleitung,
welche Sie optional dazu bestellen können:

 **WEINBEGLEITUNG** _g

WINEPAIRING

35,00

LIQUID KELTER


MENÜ MIT FLEISCH & FISCH

MEAT/FISH MENU

SAUERTEIGFOCACCIA AUS REGIONALEM MEHL (MÜHLE KIENZLEN) | OLIVENÖL ⁱ
SOURDOUGH FOCCACCIA MADE WITH REGIONAL FLOUR | OLIVE OIL


DORADENFILET | KALMAR | WEISSWEIN-SAUCE | CIMA DI RAPA ^{b,d,e,g,n}

GILTHEAD FILLET | SQUID | WHITE WINE SAUCE | RAPINI

 Weinbegleitung: Menetou Salon AOC *Expression*, Domaine Jean Teiller, Loire, 2023 (biodyn.)


BERGKÄSE-TORTELLINI | LAUCHCREME | WEISSWEINSCHAUM ^{a,d,e,g,i}

MOUNTAIN CHEESE TORTELLINI | LEEK CREAM | WHITE WINE FOAM

 Weinbegleitung: Manzoni Bianco, Alois Lageder, Südtirol, 2022 (biodyn.)


KALBSRÜCKEN | BÄRLAUCHKRUSTE | MORCHELRAHMSAUCE | KROKETTEN ^{a,d,e,g,i}

VEAL BACK STEAK | RAMSON CRUST | MORREL CREAM SAUCE | CROQUETTES

 Weinbegleitung: Spätburgunder Reserve *Oberrotweil*, Salwey, Baden, 2020 (unfiltriert)

BUCHWEIZEN CHURROS | BROMBEEREIS | VANILLESAUCE ^{a,d,i}

BUCKWHEAT CHURROS | BLACKBERRY ICE CREAM | CUSTARD

 Weinbegleitung: Portwein *Six Grapes*, Graham's, Portugal

SÜSSES ENDE

JOGHURT-EIS | RHABARBER | CRUMBLE ^{a,d,i}

YOGURT ICE-CREAM | RHUBARB | CRUMBLE

72,00

Wir empfehlen zu diesem Menü unsere auf die Gänge abgestimmte Weinbegleitung,
welche Sie optional dazu bestellen können:

 **WEINBEGLEITUNG** ^g

WINEPAIRING

35,00

LIQUID KELTER

KLEINES MENÜ

SMALL MENU

BUNTER GEMISCHTER SALAT | KRÄUTERVINAIGRETTE | WALNÜSSE e,g,k,l

MIXED LETTUCE | HERB VINAIGRETTE | WALNUTS

oder - or

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE | SCHNITTLAUCHÖL | CRÈME FRAÎCHE d,e

POTATO LEEK SOUP | CHIVES OIL | CRÈME FRAÎCHE

BERGKÄSE-TORTELLINI | LAUCHCREME | WEISSWEINSCHAUM a,d,e,g,i

MOUNTAIN CHEESE TORTELLINI | LEEK CREAM | WHITE WINE FOAM

oder - or

HÄHNCHEN SALTIMBOCCA | RISOTTO VERDE d,e,g,l

CHICKEN SALTIMBOCCA | RISOTTO VERDE

PETERSILIENEIS | PASSIONSFRUCHTESPUMA a,d

PARSLEY ICE-CREAM | PASSIONFRUIT ESPUMA

oder - or

CRÈME BRÛLÉE a,d

CREME BRULEE

36,00

LIQUID KELTER

SPEISEKARTE - MENU

Nachfolgend finden Sie unser Speisenangebot, das sich teilweise aus den Gerichten unserer Menüs sowie zusätzlichen À la carte-Gerichten zusammensetzt. Vorab erhalten Sie stets unser Sauerteig-Focaccia mit Olivenöl. Zu den Hauptgerichten können Sie sich Beilagen nach Belieben aussuchen. Diese finden Sie im Anschluss an die Pasta-Gerichte.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE - STARTERS AND SNACKS

BUNTER GEMISCHTER SALAT KRÄUTERVINAIGRETTE WALNÜSSE <small>e,g,k</small> MIXED LETTUCE HERB VINAIGRETTE WALNUTS	9,00
CAESAR SALAT ANCHOVIS-DRESSING SPECK PARMESAN <small>a,b,d,i,l</small> CAESAR SALAD ANCHOVY DRESSING BACON PARMESAN	12,00
MARINIERTES & EINGELEGTES GEMÜSE <small>g</small> MARINATED & PICKLED VEGETABLES	10,00
MORCHEL-TARTELETTE FRISCHE ERBSEN JALAPEÑO <small>a,d,i</small> MORREL TARTLET FRESH PEAS JALAPEÑO	15,00
OKTOPUS-SALAT CALMAR PAPRIKA-CHORIZO-SAUCE <small>b,d,e,g,n</small> OCTOPUS SALAD SQUID PEPPER CHORIZO SAUCE	22,00
KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE SCHNITTLAUCHÖL CRÈME FRAÎCHE <small>d,e</small> POTATO LEEK SOUP CHIVES OIL CRÈME FRAÎCHE	9,00
RINDER-CARPACCIO BOTTARGA-MAYONNAISE KAPERN <small>a,b</small> BEEF CARPACCIO BOTTARGA MAYONNAISE CAPERS	18,00

LIQUID KELTER

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

ROSA ENTENBRUST | ORANGENJUS | CIMA DI RAPA d,e,g **26,00**
MEDIUM ROASTED DUCK BREAST | ORANGE JUS | RAPINI

ZWIEBELROSTBRATEN (180G) | ZWIEBELRINGE | KALBSJUS a,e,g,i **28,00**
BEEF BACK STEAK (180G) | BRAISED ONIONS | ONION RINGS | VEAL JUS

KALBSRÜCKEN | BÄRLAUCHKRUSTE | MORCHELRAHMSAUCE | KROKETTEN a,d,e,g,i **32,00**
VEAL BACK STEAK | RAMSON CRUST | MORREL CREAM SAUCE | CROQUETTES

HÄHNCHEN SALTIMBOCCA | RISOTTO VERDE d,e,g **25,00**
CHICKEN SALTIMBOCCA | RISOTTO VERDE

GESCHMORTE KALBSBACKE | KARTOFFEL-LAUCH-PÜREE | KAROTTEN GEMÜSE d,e,g **30,00**
BRAISED VEAL CHEEK | MASHED POTATOES WITH LEEK | CARROTS

FISCH – FISH

DORADENFILET | WEISSWEIN-SAUCE | CIMA DI RAPA b,d,e,g **32,00**
GILTHEAD FILLET | WHITE WINE SAUCE | RAPINI

VEGETARISCHE GERICHTE - VEGETARIAN DISHES

GEGRILLTE AUBERGINE | POLENTA | TOMATENSAUCE d **25,00**
GRILLED EGGPLANT | POLENTA | TOMATO SAUCE

KOHLRABI-KÄSE-KROKETTEN | KAROTTENCREME | CIMA DI RAPA a,d,e,i **25,00**
KOHLRABI CHEESE CROQUETTES | CARROT CREAM | RAPINI

PASTA - PASTA DISHES

BERGKÄSE-TORTELLINI | LAUCHCREME | WEISSWEINSCHAUM a,d,e,g,i **23,00**
MOUNTAIN CHEESE TORTELLINI | LEEK CREAM | WHITE WINE FOAM

LIQUID KELTER

BEILAGEN - SIDE DISHES

Im Folgenden finden Sie die Beilagen zu den Hauptgerichten.
Natürlich können Sie diese Beilagen auch separat bestellen.

BEILAGENSALAT <small>e,g,i,h</small> SIDE SALAD	4,80
KROKETTEN <small>a,d,i</small> CROQUETTES	4,80
SPÄTZLE <small>a,d,i</small> SPAETZLE	4,80
POMMES FRITES FRENCH FRIES	4,80
GEMISCHTES GEMÜSE MIXED VEGETABLES	5,50
SAUERTEIGFOCACCIA AUS REGIONALEM MEHL (MÜHLE KIENZLEN) OLIVENÖL <small>i</small> SOURDOUGH FOCCACCIA MADE WITH REGIONAL FLOUR OLIVE OIL	3,50

NACHSPEISEN - DESSERTS

PETERSILIENEIS PASSIONSFRUCHTESPUMA <small>a,d</small> PARSLEY ICE-CREAM PASSIONFRUIT ESPUMA	6,50
CRÈME BRÛLÉE <small>a,d</small> CREME BRULEE	7,50
BUCHWEIZEN CHURROS BROMBEEREIS VANILLESAUCE <small>a,d,i</small> BUCKWHEAT CHURROS BLACKBEERY ICE CREAM CUSTARD	10,50
KARAMELLEIS FLEUR DE SEL POPCORN SCHOKOLADENKUCHEN BIRNE <small>a,d,i</small> CARAMEL ICE-CREAM FLEUR DE SEL POPCORN CHOCOLATE CAKE PEAR	10,50
CHOUX À LA CRÈME HIMBEERE <small>a,d,i</small> CHOUX À LA CRÈME RASPBERRY	8,50

LIQUID KELTER

FÜR DIE FAST ERWACHSENEN - FOR THE ALMOST GROWN-UPS

SCHNITZEL VOM FREILANDHUHN POMMES FRITES ODER SPÄTZLE <small>a,d,i,g</small> FREE-RANGE CHICKEN SCHNITZEL FRENCH FRIES OR SPAETZLE	15,00
PORTION POMMES FRITES ODER SPÄTZLE <small>a,d,i</small> PORTION OF FRENCH FRIES OR SPAETZLE	5,50
PASTA TOMATENSAUCE <small>d,i</small> PASTA TOMATOSAUCE	8,50

LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE - LIST OF ALLERGENES AND ADDITIVES

Zusatzstoffe

additives

1. Konservierungsstoff - preservatives
2. Farbstoff - colouring
3. Antioxidationsmittel - anti-oxidisers
4. Süßungsmittel (sweetener) Saccharin
5. Süßungsmittel (sweetener) Cyclamat
6. Süßungsmittel (sweetener) Aspartam
7. Süßungsmittel (sweetener) Acesulfam
8. Phosphat – with phosphate
9. geschwefelt - sulfurized
10. chininhaltig – contains chinine
11. koffeinhaltig – contains caffeine
12. Geschmacksverstärker - flavour enhancer
13. geschwärzt | blackened
14. gewachst | waxed
15. genetisch verändert | genetically modified

Allergene

Allergenes

- a. Eier - eggs
- b. Fisch - fish
- c. Krebstiere - crustaceans
- d. Milch - milk
- e. Sellerie - celery
- f. Sesamsamen - sesame
- g. Schwefeldioxid und Sulfite – sulfur dioxid and sulfite
- h. Erdnüsse - peanuts
- i. glutenhaltiges Getreide - gluten
- j. Lupine - lupines
- k. Schalenfrüchte / Nüsse- nuts / pulse
- l. Senf - mustard
- m. Soja - soy
- n. Weichtiere - molluscs

Alle ausgewiesenen Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer angegeben.