

Vorspeisen

Gebratener Pulpo mit Safranschaum

Reichenauer Tomaten | Olive | junger Salat

17 €

Schrobenhausener Spargelsalat

Wildkräuter | Fenchel | Buratta

13 €

Sashimi

Rindertafelspitz vom Dorf Metzgerei Schöll

Blumenkohl | Curry | Sojamango

16 €

Suppen

Curry Zitronengras Suppe

Melone | Kaiserschoten | Koriander

9€

Spargelcremesuppe

Kalt geräucherter Gunzesrieder Saibling

Schnittlauch | Croutons

10 €

Hauptspeisen

Kabeljau

Reichenauer Tomate | Avocado | Kartoffel-Limettenstampf
28 €

Gunzesrieder Saibling

Schrobenhausener Spargel | Limette | Kartoffelpüree
Champagnerschaum
29 €

Taglerini

Wildkräuter | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Bergkäse
17€

Zweierlei vom Sulzschneider Reh

Gebratener Rücken & Ragout
Laugenknödel | Pfifferlinge | Karotte | Preiselbeere
34 €

geschmorte Ochsenbacke

Thymianjus | Rotweinzwiebel | Kartoffelpüree | Waldpilze
26 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet

Spargel | Kartoffelstampf | Pfifferlinge
29€

Special no.1

Bayrische Bauernente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Fingermöhren | Selleriepüree | Waldpilze

zweiter Akt:

Rhabarber Sorbet

Sauerampfer-Granite | Limettenespuma

dritter Akt:

Die Keule

Curryschaum | Bulgur | Reichenauer Tomaten

pro Person 42€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffeljus | Gemüse Allerlei | Waldpilze | Kartoffelschaum

pro Person 45€

Menu Genusswirtschaft

Kreativität & perfektes Handwerk treffen auf Tradition & Genuss

Gruß aus der Küche

Sashimi

Rindertafelspitz vom Dorf Metzger Schöll

Blumenkohl | Curry | Sojamango

2019 Viognier Reserve - Laurent Miquel

Spargelcremesuppe

Kalt geräucherter Gunzesrieder Saibling

Schnittlauch | Croutons

2018 Riesling Haus Klosterberg - Weingut Molitor

Rhabarber Sorbet

Sauerampfer-Granite | Limettenespuma

Zweierlei vom Sulzschneider Reh

gebratener Rücken & Ragout

Laugenknödel | Pfifferlinge | Karotte | Preiselbeeren

2010 Chateau Bolaire - Haut Medoc

White Lemon

Zitrone | weiße Schokolade | Erdbeere

2017 Beerenauslese Cuvée - Weingut Kracher

3-Gang Menu: 49€

4-Gang Menu: 65€

Weinbegleitung klein: 19€

Weinbekleidung groß: 29€

Aperitif

ONDERSCH SPRITZ

7 €

Grapefruit, Weinbergpflirsich, Gin, Prosecco

PINK SPRITZ

6 €

Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, Schwarze Johannisbeere

MARTINI SPRITZ

5,50€

Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco

BASIL SPRITZ	6,50€
Basilikum Limonade, Prosecco, Limette	
APEROL SPRITZ	6 €
Aperol, Prosecco, Orange	
HUGO FIZZ	8 €
St. Germain Holunderlikör, Prosecco, Bombay Dry Gin, Minze	
LILLET WILD BERRY	6 €
Lillet, Schweppes Wild Berry	
ALLGÄUER NEGRONI	9 €
Enzian Likör, Lillet, Schöffler Dry Gin	
SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)	5,50€
San Bitter, Traubensecco, Minze	

Schaumwein

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU	0,1	12 €
Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Ay		
RIESLING SEKT TROCKEN	0,1	5,50€
Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung		
LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI	0,2	5,50€
Weingut am Stein, Würzburg, BIO		

MENSCHLICHKEIT,
QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT & REGIONALITÄT

Undersch Genusswirtschaft

In der Wirtschaft mal ONDERSCH genießen?
Das kannst Du in unserer Genusswirtschaft.

Hier zeigen wir unseren Erfahrungsschatz aus der Spitzengastronomie,

allerdings ganz ONDERSCH als in der klassischen Sterneküche.

Im gemütlichen Ambiente möchten wir Euch eine unkomplizierte und kreative Küche präsentieren.

Eure Gastgeber

Matthias Hein & Stefan Stiefeling

Kennengelernt haben wir uns vor 15 Jahren im
2 Michelin ** Restaurant des Louis C. Jacob.
Nach langjähriger getrennter Berufserfahrung in
der Spitzengastronomie bringen wir nun gemeinsam
unsere Vorstellung von Genuss auf den Teller.

Schön das Du da bist!

Stefan & Matthias

sowie das gesamte Ondersch Team