



HOCHBLAUEN

ALTITUDE 1165

Unsere Speisekarte spiegelt die Jahreszeiten und die Region wider – geprägt von der Verfügbarkeit frischer, regionaler Zutaten.

Die Gerichte können je nach täglicher Frische leicht variieren.

Gerne informiert Sie unser Team über die aktuelle Auswahl.

Our menu reflects the seasons and the region — shaped by the availability of fresh, local ingredients.

Dishes may vary slightly depending on what is freshest each day.

Please feel free to ask our team for today's selection.

Vorspeisen/ Starters

- Garnelen-Ceviche/ *Shrimp Ceviche*¹¹ 19
In Limettensaft gegarte Garnelen, Orangen- und Ananassaube, Chili, Olivenöl
Shrimp cured in lime juice, orange and pineapple sauce, chili, olive oil
- Lachs-Gravlax/ *Salmon Gravlax*^{2 13 16} 18
Gravlax-Lachsscheiben, Sauerrahm, Zitronenzeste, Endivien-Frisée, dünn geschnittener Apfel, Kapern, Brotcrunch
Slices of gravlax salmon, sour cream, lemon zest, frisée endive, thinly sliced apple, capers, bread crunch
- Bao Bun Wurstsalat/ Bao Bun Sausage Salad^{2 16 27} 18
Fein geschnittene Wurst, rote Zwiebel, Emmentaler Käse, Cornichons, Babykartoffeln mit Schale, Frühlingszwiebeln
Finely sliced sausage, red onion, Emmental cheese, cornichons, baby potatoes with skin, spring onions
- Leber mit Gnocchi/ Liver with Gnocchi^{2 12 16} 20
Leberwürfel, Gnocchi, eingelegte rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sauerkirschsauce
Diced liver, gnocchi, pickled red onions, spring onions, sour cherry sauce
- Mini-Flammkuchen/ Mini Tarte Flambée^{2 16} 15
Traditioneller Flammkuchen, Rucola, Frühlingszwiebeln
Traditional tarte flambée, arugula, spring onions
- Knusprige Hähnchenstücke/ Crispy Chicken Pieces^{2 12 27} 19
Panierte Hähnchenstücke, Coleslaw-Salat, Babykartoffeln mit Schale
Breaded chicken pieces, coleslaw, baby potatoes with skin

Gebackener Brie/ Baked Brie ^{2 16 19}	16
Rote-Früchte-Marmelade, Rucola, Brotscheiben, Haselnussstücke, Salbeibutter	
<i>Red fruit jam, arugula, bread slices, hazelnut pieces, sage butter</i>	
Käseplatte/ Cheese Platter ^{2 16}	18
Regionale Käsesorten, Brotscheiben, Zwiebel-Chutney, Waldfrüchte	
<i>Regional cheeses, bread slices, onion chutney, wild berries</i>	
Waldpilz-Kartoffelrösti/ Wild Mushroom Potato Rösti ^{12 16}	21
Trüffelöl, Parmesan, frischer Thymian, Austernpilze, Champignons	
<i>Truffle oil, Parmesan, fresh thyme, oyster mushrooms, button mushrooms</i>	
Saisonsalat/ Seasonal Salad	12
Saisonale Blattsalate, Avocado, Gurkenscheiben, Basilikum	
<i>Seasonal leaf salads, avocado, cucumber slices, basil</i>	
Wahlweise mit/ Optionally with:	
+ Lachs-Gravlachs/ Salmon Gravlax ^{13 16}	+12
+ Hähnchen/ Chicken	+8
+ Roastbeef/ Roastbeef	+14

Hauptspeisen/ *Main Course*

Rinderrippe/ Beef Short Rib ^{9 16}	35
<i>Geschmorte Rinderrippe, Kartoffelpüree, Erbsen, Demi-Glace-Sauce</i> <i>Braised beef short rib, mashed potatoes, peas, demi-glace sauce</i>	
Hirschragout/ Venison Ragout ^{9 16}	38
<i>Risotto mit Spinat und Waldpilzen, Ragoutsauce, Trockenaprikosen- und Feigenmarmelade</i> <i>Risotto with spinach and wild mushrooms, ragout sauce, dried apricot and fig jam</i>	
Fisch des Tages/ Fish of the Day ^{2 12 13 16}	40
<i>Grüne-Bohnen-Püree, hauchdünn geschnittener frischer Fenchel, Spargel, Zitronen-Buttersauce, Zitronenzeste, Gnocchi</i> <i>Green bean purée, thinly sliced fresh fennel, asparagus, lemon butter sauce, lemon zest, gnocchi</i>	
Kalbsschnitzel/ Veal Schnitzel ^{2 12 16}	33
<i>Spätzle mit Kartoffeln, Gewürzbutter, saisonales Gemüse, Limette und Zitrone</i> <i>Spätzle with potatoes, herb butter, seasonal vegetables, lime & lemon</i>	
Burrata mit Spargel (vegetarisch)/ Burrata with Asparagus — Vegetarian ^{12 16}	25
<i>Burrata, Avocado, Spargel, Chimichurri-Sauce, Kartoffelrösti</i> <i>Burrata, avocado, asparagus, chimichurri sauce, potato rösti</i>	
Gegrillter Pfirsich mit Tomaten (vegan)/ Grilled Peach with Tomatoes — Vegan ¹⁵	28
<i>Heirloom-Tomaten, gegrillter Pfirsich, Kürbiskerne, Tofu-Käse, Basilikumöl, Olivenöl, knusprige Kapern</i> <i>Heirloom tomatoes, grilled peach, pumpkin seeds, tofu cheese, basil oil, olive oil, crispy capers</i>	

Dessert

Schokoladen-Brownie / Chocolate Brownie ^{2 12 16}	13
Nameleka-Beeren/ Berry Namelaka ¹⁶	15
Espresso Frozen Parfait ^{12 16}	15
Pfirsichdessert/ Peach Dessert - Vegan	11

Kuchen | Cakes

Blaubeer-Schmand-Kuchen Blue Sour Cream Cake ^{1 7}	5
Käsekuchen Cheesecake ^{1 7}	5
Apfelkuchen Apple Cake ¹	5
Mohnkuchen Poppy Seed Cake ¹	5
Schwarzwälder Kirschtorte Black Forest Cake ^{1 7}	6
<i>Mit extra Schuss Kirschwasser +2 EUR</i>	
<i>With an extra shot of Kirschwasser – +€2.00</i>	

Eis | Ice Cream

Vanille-Vanilla ⁷ · Schokolade-Chocolate ⁷ · Haselnuss-Hazelnut ^{7 8}	
Pistazie-Pistachio ^{7 8} · Kokosnuss-Coconut ⁷	3

Kaffee | Coffee

Café Crema	4.20
Espresso	3.50
Milchkaffee Café au Lait ¹⁶	4.50
Cappuccino ¹⁶	5.00
Latte Macchiato ¹⁶	5.50
Schokolade Hot Chocolate ¹⁶	5.00

Tee | Tea

Schwarz	3.90
Pfefferminz	3.90
Grün	3.90
Darjeeling	3.90
Sencha	3.90
Wild Berry	3.90

Alkoholfreie Getränke | Non-Alcoholic Beverages

Mineralwasser	Lieler still/medium/classic	0,5 l	4.80
Mineral Water			
Apfelsaft/Schorle		0,33 l	4.50
Apple Juice / Apple Spritzer			
Johannisbeersaft/ Johannisbeersaftschorle		0,3 l	4.50
Blackcurrant Juice / Blackcurrant Spritzer			
Orangensaft/ Orangensaftschorle		0,3 l	4.50
Orange Juice/ Orange Spritzer			
Multivitaminsaft/ Multivitaminsaftschorle		0,3 l	4.50
Multivitamin Juice ³⁹ / Multivitamin Spritzer ³⁹			
Jung-Limonade	Birne & Minze Pear & Mint ³⁹	0,33 l	4.50
	Rhabarber Rhubarb ³⁹	0,33 l	4.50
Pellegrino-Limonade	Limone & Minze Lemon & Mint ^{33 39}	0,33 l	4.50
	Granatapfel & Orange Pomegranate & Orange ^{33 39}	0,33 l	4.50
	Blutorange Blood Orange ^{33 39}	0,33 l	4.50
Coca Cola	Classic ^{1 9} / Zero ^{1 5 9}	0,33 l	4.50
Fanta ¹		0,33 l	4.50
Sprite ¹		0,33 l	4.50
Mezzo Mix ^{1 9}		0,33 l	4.50
Elephant-Bay Ice-Tea	Lemon ¹ / Peach ¹	0,33 l	4.50

Biere vom Fass | Draft Beers

		0,3 l	0,5 l
Rothaus	Pils vom Fass Pils on Tap	4.20	5.50
	Radler vom Fass Radler on Tap ^{1 9}	4.20	5.50
Erdinger	Weizen vom Fass Wheat Beer on Tap ¹	4.20	5.50
	<i>Cola-Weizen Cola Wheat Beer^{1 9}</i>		+ 1

Flaschenbier | Bottled Beers

		0,3 l	0,5 l
Rothaus	Tannenzäpfle ¹	4.00	
	Tannenzäpfle alkoholfrei non-alcoholic ¹	4.00	
Erdinger	Weißbier Wheat Beer ¹		5.50
	Weizen alkoholfrei non-alcoholic Wheat Beer ¹		5.00
	Radler Grapefruit alkoholfrei non-alcoholic Grapefruit Radler ¹	4.20	

Perlendes | Sparkling & Aperitifs

Winzersekt	7.00	Aperol Spritz ^{33 39}	8.50
Rosé-Sekt	9.00	Limoncello Spritz ^{33 39}	8.50
		Lillet Berry ³⁹	8.50

Offene Weißweine | White Wines by the Glass³⁷

			0,3 l	0,5 l
Gutedel	Trocken Dry	Dörflinger	6.00	9.00
Müller Thurgau	Trocken Dry	Dörflinger	4.00	7.00
Weißburgunder	Trocken Dry	Alexander Laible	6.50	10.00
Riesling	Trocken Dry	Alexander Laible	7.00	11.50
Grauburgunder	Trocken Dry	Alexander Laible	7.50	12.00
Chardonnay	Trocken Dry	Fritz Waßmer	5.00	8.00
Muskateller	Fruchtig Fruity	Martin Waßmer	6.50	10.00

Offene Rosé-Weine | Rosé Wines by the Glass³⁷

			0,3 l	0,5 l
Rosé	Trocken Dry	Weingut Büchin	6.00	9.50
Rosé	Trocken Dry	Alexander Laible	6.50	10.00

Offene Rotweine | Red Wines by the Glass³⁷

			0,3 l	0,5 l
Spätburgunder	Trocken Dry	Fritz Waßmer	5.50	8.50
Spätburgunder	Halbtrocken Semi-Dry	Behringer	5.50	8.50
Pinot & Syrah	Trocken Dry	Fritz Waßmer	6.00	9.50