

## Vorspeisen

### Serviettenknödel „Ondersch“

Pfifferlinge | Bunte Beete | Joghurt

16 €

### Thunfisch Sashimi

Zwiebel Dashi | Römersalatherzen | Wasabi

20 €

### Steinpilz Tagliatelle

Gebratene Steinpilze | Bergkäse

19 €

## Suppe

### Tafelspitz Consommé

Sherry | Schnittlauch

12€

### Getrüffelte Spitzkohlsuppe

Herbsttrüffel | Apfel

12€

## Hauptspeisen

### Confierter Gunzesrieder Saibling

Beurre Blanc | Blattspinat | Radieschen  
Kartoffelschaum

34 €

### Offener Ravioli

Champagnerschaum | Blumenkohl | Ei

23 €

### Rinderfilet Medaillon

Pfeffer Sauce | Honig Karotten | Kartoffel Gratin

39 €

### Reh von der Sulzschneider Jagd

Rosa gebratener Rücken mit frischen Steinpilzen

Preiselbeer Jus | Spitzkohl | Sellerie

39 €

### Allgäuer Kalb

Rosa gebratener Kalbstafelspitz & geschmorte Backe

Madeira Jus | gerösteter Blumenkohl | Kartoffelschaum

36€

## *Special no.1*

### **Schwarzfederhuhn**

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

#### **Die Brust**

Trüffeljus | Römersalatherzen | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

#### **Matcha Tee - Sorbet**

Ingwer Graniteé | Limetten Espuma

dritter Akt:

#### **Die Keule**

Frikassee | Wildkräuter | Pfifferlinge

pro Person 45€

## *Special no.2*

### **Chateaubriand**

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochen

Portweinjus | Gemüse Allerlei | Kartoffelschaum

pro Person 49€

## Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

### Thunfisch Sashimi

Zwiebel Dashi | Römersalatherzen | Wasabi  
2021 Weth & Wels, Weingut Knewitz, Rheinhessen

### Getrüffelte Spitzkohlsuppe

Herbsttrüffel | Apfel  
2022, Sauvignon Blanc, Weingut Unterganzner, Südtirol

### Matcha Tee- Sorbet

Ingwer Graniteé | Limetten Espuma

### Allgäuer Kalb

Rosa gebratener Kalbstafelspitz & geschmorte Backe  
Madeira Jus | gerösteter Blumenkohl | Kartoffelschaum  
2018 Crianza, Finca San Martin, Rioja

### Zwetschge

Salzkaramell | Rosmarin  
2020 Riesling Auslese, Weingut Am Stein, Franken

3-Gang Menu mit Suppe 52€

3-Gang Menu mit Sashimi 59€

5-Gang Menu: 76€

Weinbegleitung 3 Gang: 20€ Weinbegleitung 5 Gang: 30€

## Aperitif

ONDERSCH SPRITZ	8 €
Grapefruit, Weinbergpfirsich, Gin, Prosecco	
PINK SPRITZ	7,50 €
Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, Schwarze Johannisbeere	
MARTINI SPRITZ	7 €
Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco	
LIMONCELLO SPRITZ	7 €
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	
APEROL SPRITZ	7 €
Aperol, Prosecco, Orange, Passionsfrucht, Soda	
HUGO FIZZ	8 €
St. Germain Holunderlikör, Prosecco, Bombay Dry Gin, Minze	
LILLET WILD BERRY	7 €
Lillet, Schweppes Wild Berry	
SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)	6 €
San Bitter, Traubensecco, Minze	

## Schaumwein

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU	0,1	16 €
Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aÿ		
RIESLING SEKT TROCKEN	0,1	8 €
Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung		
LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI	0,2	7 €
Weingut am Stein, Würzburg, BIO		

# MENSCHLICHKEIT, QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT & REGIONALITÄT

## Ondersch 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

