

Por und Spiele

Carpaccio vom fränkischen Rind

mit cremiger Steinpilz Pannacotta & Trüffelzigarillo
16,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Deflämmerter Ponzu Lachs

Mais, Avocado, Süßkartoffel, Wasabi Nüsse und Sprossensalat
16,90

Weintipp: Gewürztraminer, Sankt Annaberg

90 Sekunden Eigelb, & Reh Zigarillo

cremige Kartoffel, gebratene Steinpilze, Trüffel
16,90

Weintipp: Pinot Noir, Weingut Lergenmüller, Pfalz

Suppen und Schaumschläger

Essenz vom Zeegendorfer Reh

mit Gemüseperlen, Steinpilzen und Pfifferlingstascherl
8,90

Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Grüne Spargel- Sesamschaumsuppe

mit gebackener Garnele und Wakame
7,90

Weintipp: Gewürztraminer Sankt Annaberg, Pfalz

Wild. Seasonal. Cuisine 2022 - Winterküche

Wild x 3

... das Zollhaus Lieblingsgericht im Winter 2022

Rehmedaillon, Wachtelbrust und gebratenes Saltimbocca vom Frischling,
dazu luftige Kartoffelcreme, Steinpilze und glaciertes Gemüse

29,90

Weintipp: Platzhirsch, Primitivo by Zollhaus & Torrevento, Apulien

Rosa gebratenes 200 gr. Entrecote „Black BBQ Style“

mit gebratenen Meersalzkartoffeln, Grillgemüse und cremiger Pfeffer

Sabayone

29,90

Weintipp: Apassimento, Conte di Campiano

Kalbsmedaillons mit gefüllten Trüffelgnocchis,

Cafe de Paris Butterjus und glaciertem Wintergemüse

28,90

Weintipp: Optimo, Bodegas Alconde

Happy Birthday Ochsenchäufelerle... Seit 15 Jahren lecker!

Das Zollhaus Ochsenchäufelerle #Schaufelbug!

Gartengemüse, Kräuterkruste, gebackenem Servietten- Kürbissoufflee
„Cube“ und kräftiger Portweinjus

Seit 15 Jahren unser besonderes Stück Fleisch! Du bist nicht wegzudenken... du bist unser Eis mit
heißen Himbeeren, du bist unser Schnipo, unsere Currywurst Pommes. Bleib so lecker!

Bester Geschmack steckt in unserer Rinderschulter, die wir in drei Tagen „Sous Vide“ zu Ihrem
geschmacklichen Höhepunkt garen. Durch die lange Zeit und die niedrige Temperatur
schmelzen wir das Bindegewebe in unserem Fleisch.

Früher zäh, heute Geschmack pur!

23,90

Weintipp: Ugarte Crianza, Rioja, Spanien

Unsere Preise verstehen sich in €, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fisch und Meer

Adlerfischfilet auf der Haut gebraten,
gegrillte Meersalzkartoffeln, Grillgemüse, Gewürzschaum

26,90

Weintipp: Zibibbo, Kellerei Vitese, Sizilien

Weißer Heilbutt und Wildfang Garnelen Zigarillo
auf cremigem Topinambur, Gemüseperlen und Krustentierschaum
30,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Fleisch und Los

Vegane Kürbis- Linsenbolognese
mit Schwarzwurzel Pappadelle, Marktgemüse und gepoppten Kürbiskernen
19,90
Weintipp: Wolpertinger, Grauburgunder by Zollhaus & Meintzinger, Franken

Gebackenes Servietten- Kürbiskernsoufflee „Cube“
mit sautierten Rahmsteinpilzen & glaciertem Wintergemüse
19,90
Weintipp: Freestyler, Weingut Beck, Rheinhessen

Süß und Sünde

Zollhaus Männerdessert - seit 15 Jahren

Mousse von weißer und roter Schokolade

mit original Storath Weihnachtspraline, Schnaps und Espresso

11,90

Fernreise! Nix Lebkuchen...

Crème Brûlée von Zitronengras & Tonkabohne

mit fruchtigem Mango- Passionsfruchttragout und Kürbis- Gewürzeiscreme

11,90

Knödel x 2

Duett von Zwetschgen und Marillenknödel mit hausgemachtem
Zwetschgenröster und Gewürz Vanillesoße

11,90

Lebkuchenmousse mit flüssigem Orangenkern

auf fruchtigen Punsch Orangencarpaccio und winterlicher Eiscreme

11,90

Dessertwein:

Dindarello

Kellerei Maculan, Breganze,
Papaya, Grapefruit, Mango, Ananas- gute Unterhaltung!

0,10 Ltr.

5,90