

# Attisholz BRASSERIE

*la source*

## TAGESMENÜ

### VORSPEISEN

Nüssler Salat mit Orangendressing

Gänsecremesuppe mit Knödel & Gemüse

Rehterrine auf Pfifferlingen und Balsamico  
Champignons

Avocado Tatar mit Mango und Crevetten + 3

Prosciutto Ravioli mit getrockneten Tomaten  
und Salbei

### HAUPTGÄNGE

Reh Hamburger mit Süsskartoffelknusperli

Oktopus-Grösterl mit Bratkartoffeln

Schwäbische Kässpätzle ✓

Schwäbische Kässpätzle mit gebratenem  
Schweinefiletmedaillon + 6

Kalbsherz an Schwammerlsauce dazu Quarkspätzle

Brasato von der Rinderhaxe nach Grossmutter Art

Geschnetzeltes vom Freilandreh mit Apfel,  
Pilzen und Nüssen + 10

---

2 Gang Menü nach Ihrer Wahl 39

### DESSERT

Tarte Tatin mit Karamell Glace 14

Bayrisch Creme mit Buchiberger  
Quittenragout 13

Schwäbischer Birnenkuchen mit  
Schokoladensorbet 12

Marronikuchen mit Zwetschgen und  
weisser Zimtglace 14

### WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

Tetuna Weiss, Österreich 2021 0.1l 9.50

Lafoa Sauvignon Blanc , Südtirol 2022 0.1l 14.00

*Rotwein*

Segna de Cor, Côte Catalanes IGT 2020 0.1l 12.00  
Grenach, Carignan, Syrah