



Kürbis 

Kürbiskernöl | Gorgonzolaschnee

Knoll 2022, Grüner Veltliner Loibner Steinfeder, Wachau Österreich CHF 9

Krustentierschaumsuppe

Sellerie | Birne

Tegernseerhof 2022, Riesling Federspiel, Wachau Österreich CHF 11

Seezunge

Sauerrahm | Kartoffel | Kaviar

Ruinart Champagner Blanc de Blancs, Frankreich CHF 25

Krautfleckerl 

Trüffel | Artischocke

Vignobles Berthier 2022, Coteaux du Giennois AOP, Sauvignon Blanc, Loire Frankreich CHF 12

Rehentrecôte

Marroni | Rotkraut | Kartoffel- Birnencreme

Luciano Sandrone 2021, Barbera d'Alba DOC, Piemont Italien CHF 17

Käsevariation


oder

Dekonstruierte Donauwelle

Triacca 2020, Il vino del president, Moscato rosa IGT CHF 10



6 Gänge		CHF 149
5 Gänge	2 Vorspeisen, Zwischengang, Hauptgericht, Dessert	CHF 124
4 Gänge	2 Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert	CHF 98
3 Gänge	Vorspeise, Hauptgericht, Dessert	CHF 89

Die Gerichte können auch gerne à la carte bestellt werden.
Abänderung des Menüs bitte mit dem Service-Team besprechen.
Menüs ohne Desserts variiert der Preis.


Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.
Die vegetarischen Gerichte sind mit dem Höhwald Hirsch gekennzeichnet. 



Vorspeisen

Blattsalate 	16
Apfel Walnuss	
Nüsslisalat	18
Ei Speck Sauerteigcroûtons	
Wolfsbarschtatar	18
Rande Haselnuss	
Kärntner Kartoffel Nudeln 	26
als Hauptgangportion	38
„Ravioli“ Kartoffel Lauch Schnittlauch	
Höhwald Plättli	28
Käse und Wurst Spezialitäten aus Graubünden	
Vom Gultia Hof Klosters: Angus Bindenfleisch, Schafsalsiz	
Vom Kesslerhof Klosters: Helvetica Bergkäse, Partuner Alpkäse (halbhart)	
Von der Davos Molkerei: Davoser halbhart Rahmkäse „Weltmeisterkäse“	

Suppen

Kartoffel-Trüffelsuppe mit Speck	16
ohne Speck 	14
Kohlrabi-Kräuterschaumsuppe	18
Wachtelbrust	
Leberknödelsuppe	19
Rindsconsommé Majoran	



Hauptgerichte

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten vom Rindsentrecôte 54
Kartoffel-Schnittlauch-Püree | Saisongemüse

Hirsch-Entrecôte 59
Spätzle | Birne | eingelegte Preiselbeere | Rosenkohl

Kalbssteak 54
Eierbandnudel | Champagnerschaum | Saisongemüse

Saiblingsfilet 50
Pastinakencreme | Spinat | Champagnerschaum

Käsespätzle  42
Röstzwiebel | Trüffel

Ganzer Steinbutt in der Salzkruste - Gericht für 2 Personen 136
Tomatenrisotto | Spinat | Weissweinschaum
Das Gericht wird in zwei Gängen serviert (Wartezeit beträgt mindestens 30 Minuten)
Filetiert wird in der Küche, gerne laden wir Sie ein, Thomas und seinem Team dabei zu zusehen.

Tafelspitz-Montag

Klassisch - österreichisch wird jeden Montag aufgetischt Die Legende des Tafelspitzes:

Der Legende nach wurde der Tafelspitz im berühmten Hotel Sacher in Wien erfunden - und zwar nicht für Kaiser Franz Joseph I (1830 bis 1916), sondern für seine Hohen Militärs. Franz Joseph I. aß sehr rasch und bei jedem Gang nur wenige Bissen. Nach der strengen Hofetikette durfte aber niemand vor oder nachdem der Kaiser das Besteck weggelegt hatte, selber essen - zum Leidwesen jener hohen k.u.k. Militärs an der Hof Tafel, die noch nicht einmal eine Speise serviert bekommen hatten. Sie mussten nachher ins Sacher essen gehen um ihren Hunger zu stillen. Die legendäre Anna Sacher ließ für die hungrigen Militärs ein Gericht vorbereiten, das stundenlang vor sich hinkochen konnte und dabei sogar noch besser wurde - der Tafelspitz.

Höhwald Kalbstafelspitz 55
Petersilien-Bratkartoffel | Suppeneinlage
Apfelkren | Kren | Sauerrahm-Schnittlauch Sauce



Dessert-Spezialitäten aus der Höhwald Patisserie

Hausgemachter Tageskuchen	8.5
Affogato Hausgemachtes Vanilleeis Espresso Schlagrahm	9
Kaiserschmarrn Zwetschgen Kompott Vanilleeis	24
Heidelbeere Honig Joghurt Walnuss	16
Topfen-Nugat Knödel Aprikosenkompott	16
Höhwald´s hausgemachte Glacesorten:	4.5
🦌 Vanille	
🦌 Honig-Joghurt	
🦌 Schokolade	
🦌 Kaffee	
🦌 Karamellisierte Walnuss	
Höhwald´s hausgemachte Sorbetsorten:	4.5
🦌 Zitrone	
🦌 Kirsche	
🦌 Heidelbeere	
🦌 Kalamansi	
Portion Schlagrahm	1.2
Portion Kürbiskernöl (Glacetopping)	1.2

