

['izi]

by freistil.

- menükarte -

freut euch auf überraschende kreationen und beliebte klassiker –
mit besten saisonalen produkten aus süddeutschland und der
alpenländischen region.

hausgemacht und echt natürlich –
aus überzeugung und großer liebe zu unserem handwerk.

kreiert und zubereitet von einem leidenschaftlichen team –
wo kreativität, bodenständigkeit und erfahrung aus der
sternegastronomie zusammenkommen.

ausgezeichnet durch den gusto genussführer 2025





vorspeisen.

18.00 bis 21.00 uhr

hausgemachtes kürbiskernöl-brot.   1	3,5	
geröstet. mit nussbutter oder hausgemachtem kräuteröl.		
winterliche blattsalate.   1	9,5	16
karamellierte haselnüsse. alpentilsitter. quittendressing		
kandierter gemüsesalat. 	13,5	19,5
brotchips. meerrettich.		
rindertatar.	16	
brunnenkresse-apfel-sud. radieschen-kresse-salat. sauerrahm. anis.		
geflämmte lechtaler bachforelle.	16	
kohlrabi. schnittlauchöl.		
maronenschaumsuppe.	9	16
kräuteröl.		

hauptgänge.

18.00 bis 21.00 uhr

kartoffelsteinpilzgratin. 	20
wilder brokkoli. kartoffelstroh.	
wintergemüse-eintopf. 	18
rauchöl. kohlbrot.	
rindsroulade.	25
jus. röstgemüse. selleriecreme.	
lechtaler saiblingsrahmsauce.	22
fettucine von der pastamanufactur zia pina aus ettingen. grünkohl. lauch.	

klassiker.

wiener schnitzel.	29
preiselbeeren. ackersalat. röstkartoffeln.	
<i>unsere ['izi] küche verzichtet auf grund der regionalen verfügbarkeit auf die zitrone – wenn du sie möchtest bekommst du sie natürlich gerne von uns dazu.</i>	
kässpatzen.	18
röstzwiebeln. grüner salat.	

 vegetarisch  vegan  1 vegan möglich

Für Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten spricht bitte unseren Service an.

['izi]
by friedl.

desserts.

18.00 bis 21.00 uhr

mohnspätzle. 9

zitronenmelisse. cassissorbet.

rüblikuchen. 9

karotten-ingwer-sorbet. campari-rum-rosine.

[‘izi] dinner für zwei

3-gang menü mit passender getränkebegleitung

wählt pro person 1 x vorsepeise, 1 x hauptgang & 1 x dessert aus unserem aktuellen menü. vorweg erhaltet ihr unser hausgemachtes kürbiskernölbrot und jeweils einen passenden pre-dinner-drink.

zum hauptgang servieren wir euch ein passendes glas wein.

zum abschluss gibt es – vor oder nach dem kaffee – einen after-dinner drink.

die getränkebegleitung ist auch mit tollen alkoholfreien drinks möglich.

hauswasser ist inklusive.

preis für 2 personen: 135 euro

[‘izi] tastingmenü

ihr wollt euch durch die karte probieren und viele unterschiedliche gerichte kennenlernen?

dann ist unser tasting-menü mit kleineren portionen das richtige:

ihr wählt pro person 2 x vorsepeise, 2 x hauptgang, 1 x dessert.

wir servieren euch die gerichte in 5 gängen. toll auch als shared food mit mehreren personen.

preis pro person: 45 euro