

[ '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

<b>hausgemachtes kürbiskernöl-brot.</b>   <sup>1</sup>	<b>3,5</b>	
geröstet. mit nussbutter oder hausgemachtem kräuteröl.		
<b>winterliche blattsalate.</b>   <sup>1</sup>	<b>9,5</b>	<b>16</b>
karamellierte haselnüsse. alpentilsitter. quittendressing		
<b>['izi] bowl.</b>   <sup>1</sup>	<b>13,5</b>	<b>19,5</b>
ablinsen. rettichpickles. rote beete. feneta. amaranth. chimichurrimayo. ackersalat.		
<b>rindertatar.</b>	<b>16</b>	
brunnenkresse-apfel-sud. radieschen-kresse-salat. sauerrahm. anis.		
<b>geflämmte lechtaler bachforelle.</b>	<b>16</b>	
kohlrabi. schnittlauchöl.		
<b>maronenschaumsuppe.</b> 	<b>9</b>	<b>16</b>
kräuteröl.		

 vegetarisch  vegan <sup>1</sup> vegan möglich

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

# hauptgänge.

18.00 bis 21.00 uhr

**krautkräpfen.**  20

nussbutter-schaum. sellerie-püree. schmelzzwiebeln.

**wintergemüse-eintopf.**  18

rauchöl. kohlbrot.

**rehgulasch.** 25

preiselbeere. birne. spitzkohl. tessiner polentaschnitte.

**lechtaler saiblingsrahmsauce.** 22

fettucine von der pastamanufaktur zia pina aus ettingen.  
grünkohl. lauch.

## klassiker.

**wiener schnitzel.** 29

preiselbeeren. ackersalat. röstkartoffeln.

*wenn du eine zitrone dazu haben möchtest gib uns gerne kurz bescheid.*

**kässpätzchen.** 18

röstzwiebeln. grüner salat.

# desserts.

18.00 bis 21.00 uhr

**mohnspätzle.** 9

zitronenmelisse. cassissorbet.

**rüblikuchen.** 9

karotten-sorbet. eingelegte rosine (enthält alkohol).

## ['izi] dinner für zwei

### 3-gang menü mit passender getränkebegleitung

wählt pro person 1 x vorspeise, 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 vorspeise, 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