

Empfehlungskarte

Aperitif

Prosecco auf Quitte 0,1 l - 3,80 €

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und kandierten Kürbiskernen	4,80 €
Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons und Sahnehäubchen	5,50 €
Maronen-Madeirasüppchen mit Sahnehäubchen und Chilipopcorn	6,50 €
Ziegenkäse-Creme Brulée und Quittenkompott	8,50 €
Hausgemachter, luftgetrockneter Hirschschenkel an Salatbukett und Baguette	9,50 €

Hauptspeisen

1/2 Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,50 €
Rinderfiletspitzen-Geschnetzeltes in Pfefferrahmsoße, mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
Rosa gebratener Rücken von der Gams mit Portweinjus, Spätzle und Salat	32,00 €
Rosa gebratener Rücken vom Reh mit Portweinjus, dazu Herbstpüree und Rosenkohl	29,00 €
Rosa gebratene Wildentenbrust mit Portweinjus, dazu Kartoffel-Meerrettichpüree und Salat	23,00 €
Geschmorte Keule von der Gams mit Spätzle, Wildsauce und Salat	22,50 €
Bratwürste vom Rothirsch, Kartoffel-Meerrettichpüree, Portweinjus, Salat	14,50 €
Geschmorter Rothirsch mit Wildsauce, Herbstpüree und Salat	21,50 €
Hirschkalbsgulasch mit Semmelknödel und Salat	16,50 €
Pflanzerl vom Rothirsch mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Rehschulter geschmort, mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat	18,50 €
Gegrillte Dorade auf cremigem Kürbis Risotto, dazu Salat	21,50 €

Dessert

Hausgemachtes Walnusseis mit Algenöl und Algenperlen	8,50 €
--	--------