

Wildwochen

Getrockneter Hirsschinken	€	12,80
an einem Fächer von der Honigmelone, herbstlich garniert		
Gebratenes Filet vom Wildhasenrücken	€	25,80
auf Pflaumen-Zwiebel-Konfit mit Schupfnudeln und feinem Bohnengemüse		
Entrecote vom Wildschwein	€	26,40
in der Kräuterkruste an einer Thymiansauce mit einer Kartoffelroulade und Wirsinggemüse		
Gebratenes Hirschschnitzel	€	21,90
an einer Orangen-Feigensauce mit frischen Pilzen, dazu servieren wir Mandelbällchen und Brokkoli		
Ragout vom heimischen Reh	€	21,90
mit sautierten Pilzen, hausgemachten Butterspätzle und Brokkoli		



Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachtes Preiselbeer Kompott, Apfelrotkraut und glacierte Maroni

Als Aperitif empfehlen wir:

Herbstgold

Lillet-blanc, Premium Gin, Gurken-Thymiansirup und Tonic

€ 7,60

Unser Herbstmenü

Carpaccio vom Hirschrücken

fein mariniert mit frischen Parmesanflocken, Toast und Butter

Schwarzwurzelschaumsuppe

mit feinen Speckstreifen, Sahnehäubchen und Brotcroutons

Geschnetzeltes vom Rehnüsschen

mit frischen Pilzen, serviert mit feinen Nudeln, Rotkraut und Brokkoli

Hausgemachte Apfelküchle

an Zimtucker mit hausgemachtem Zimteis und Vanillesauce

3-Gang € 33,90 (ohne Vorspeise)

4-Gang € 46,60