



Spezialitäten der Saison

Wildwochen bis 29. November 2021

Vorspeisen

Vitello tonnato vom Hirsch mit Kapern (CD)	13,90
Süß-saures Carpaccio vom Kürbis (Butternuß) mit Parmesan (A)	11,90
Geräucherte Entenbrust mit Rotkrautsalat und schwarzen Nüssen (EO)	12,90
Fein gemischter Salatteller mit gebr. Rehfiletspitzen und Walnüssen (HLM)	13,90



Suppen

Kürbiscremesuppe mit Croutons (AGL)	5,90
Wildentencremesuppe mit frischen Kräutern (AGL)	5,90



Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen und Parmesan (AGLO)	13,90
Gemüsecurry mit Reis (AGLF)	12,90



Hauptspeisen

Wildbeuschl mit hausgemachten Serviettenknödel (ACGLO)	13,90
Wildschweinfilet auf Rahmwirsing mit Roterüben-Gnocchi und Heidelbeerjus (ACGLO)	24,90
Hirschragout mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut (ACGLO)	18,90
Rehrücken rosa gebraten, mit Grießknödel, Blaukrautspitz und Wildjus (ACGHLO)	30,90
Flugentenbrust rosa gebraten auf Pflaumen-Portweinsauce dazu Mandelbroccoli und Krokette (ACGLO)	22,90
Wild in Wan Tanteig mit Kartoffelpüree, Rotkrautsalat und Wildjus (AGLO)	17,90
Portion Blaukraut (O)	4,90



Fische

Zanderfilet am Rost gebraten, dazu Kartoffel und Gemüse (ADGL)	19,90
Lachsfilet in Gemüsecurry mit Reis (ADFGGL)	18,90



Dessert (hausgemacht)

Mohnparfait auf Fruchtsauce (CG)	9,50
Zweierlei hausgemachtes Eis (Apfel-Kürbiseis&Zwetschke Sauerrahm) (G)	7,50