



# Spezialitäten der Saison

## Vorspeisen

<b>Wildvorspeisenvariation</b> fein garniert (ACDGL0)	15,90
<b>Vitello tonnato</b> vom Hirsch mit Thunfischsauce und Kapern (CD)	14,90
<b>Herbstlicher Salatteller</b> mit Äpfel, Birnen, Nüssen und gebratene Rehfiletspitzen (HLM)	15,90



## Suppen

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl (GL)	6,90
<b>Petersiliencremesuppe</b> mit Croutons (AGL)	6,90



## Vegetarische Gerichte

<b>Kürbisrisotto</b> mit gerösteten Kürbiskernen, Parmesan und Kräuterpesto (AGLOR)	15,90
<b>Gemüsecurry</b> mit Reis (GL)	15,90



## Hauptspeisen

<b>Hirschschnitzel</b> in Pilzsauce mit hausgemachten Gnocchi und Speckbohnen (ACGLO)	22,90
<b>Rehragout</b> mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut (ACGLO)	21,90
<b>Faust-Wildteller</b> (Reh, Hirsch, Wildschwein .....) fein garniert (ACGLNO)	26,90
<b>Rehrücken</b> rosa gebraten mit Rotwein-Schokoladensauce, Blaukrautspitz und Grießmaroniknödel(ACGHLO)	34,90
<b>Entenbrust</b> rosa gebraten auf Pflaumen-Portweinsauce dazu Mandelbroccoli und Krokette (ACGLOH)	27,90
<b>Portion Blaukraut</b> (0)	5,90



## Fische

<b>Zanderfilet</b> am Rost gebraten, mit Kürbisrisotto und Kräuterpesto (ADGLM)	23,90
<b>Saiblingsfilet</b> mit Mandelbutter und Petersilienkartoffel (ADGH)	26,90



## Dessert (hausgemacht)

<b>Herbstlicher Strudel</b> mit Vanillesauce (ACGH)	7,90
<b>Schokotarte</b> mit Vanilleeis und Schlagobers (ACG)	9,90
<b>Rumpflaumenparfait</b> mit frischen Früchten (CG)	10,90