



Spezialitäten der Saison

Vorspeisen

Wildvorspeisenvariation fein garniert (ACDGL0)	18,90
Vitello tonnato vom Hirsch mit Thunfischsauce und Kapern (CD)	16,90
Herbstlicher Salatteller mit Äpfel, Birnen, Nüssen und gebratene Rehfiletspitzen (HLM)	18,90



Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödel (ACGL)	6,50
Kürbiscremesuppe mit Kernöl (GL)	7,50
Wildentencremesuppe mit frischen Kräutern (AGL)	7,50



Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen, Parmesan und Kräuterpesto (AGLOR)	16,90
--	-------



Hauptspeisen

Wildragout mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut (ACGL0)	23,90
Faust-Wildteller (Reh, Hirsch, Wildschwein) fein garniert (ACGLNO)	27,90
Rehrücken rosa gebraten mit Cassissauce, Blaukrautspitz, Kohlsprossen und hausgemachten Grießmaroniknödel(ACGHLO)	37,90
Hirschmedaillons rosa gebraten in feiner Rotweinpfeffersauce, mit Speckbohnen und hausgemachten Gnocchi (ACGL0)	39,90
Entenbrust rosa gebraten auf Pflaumen-Portweinsauce, dazu Mandelbroccoli und Kroketten (ACGLOH)	29,90
Portion Blaukraut (0)	6,90



Fische

Zanderfilet am Rost gebraten, mit Kartoffel und Gemüse (ADGM)	25,90
Gebratenes Welsfilet auf Kürbisrisotto und Kräuterpesto (DG)	27,90



Dessert

Herbstlicher Strudel mit Vanillesauce (ACEGH)	9,90
Schokotarte mit Vanilleeis und Schlagobers (ACG)	10,90
Haselnußparfait mit heißen Weichseln (CG)	11,90