

## Vorspeise

herbstlicher Gemüsesalat in Pilzvinaigrette, Kartoffel und Petersilienmayo	16,90 €
hausgemachte Hechtklößen in Beurre blanc herbstliches Gemüse und Pilzduft	16,90 €
Schaumsuppe von Safran mit Edelfischen und Gemüse	19,90 €
Terrine von der Wildente mit Schmorapfelpüree und Jus	18,90 €
Brust vom Jagdfasan auf Sauerkraut Trauben, Speck und Verjussauce	19,90 €

## Hauptgerichte

hausgemachte vegetarische Serviettenknödel mit Rahmpilzen, Lauchasche und Petersilie	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeere und Zitrone	kleine Portion 20,90 € 26,90 €
Filet vom Knurrhahn in Krustentiersauce hausgemachte Spaghettini und Schwarzwurzel	30,90 €
Rindertafelspitz in eigener Bouillon Meerrettich und Wirsing	27,90 €
Rücken vom Hirsch in Merlot Gnocchi und Fichtesprossenöl	38,90 €

## Dessert

„Pina Colada“ Ananas, Kokos und Rum	9,90 €
Birnenstrudel mit Vanille	9,90 €
Crème brûlée	6,90 €

## ***Menü***

*Zweierlei vom Schwein  
auf Bohnen und Schalotten*

\*\*\*

*Kalbsbries in Butter gebraten  
Kartoffelschaum, Croutons und Blumenkohl*

\*\*\*

*Rücken vom Hirsch  
in Merlot, Gnocchi und Fichtesproussenöl*

\*\*\*

*„Pina Colada“  
Ananas, Kokos und Rum*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 120,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*