

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerncrunch ^L

€ 5,-

klare Wildbrühe mit Gemüsestreifen und Kräutereierstich ^{H,L,U}

€ 5,50

dreierlei vom Kürbis

mit Bruschetta, kleinem Süppchen und Kürbisflan ^{A,H,L}

€ 9,50

Polenta Tarte mit Schmand & gebratenen Pilzen

dazu ein kleiner Salat ^{A,H,L}

€ 13,00

Gnocchis mit Broccoli & Birnen in Gorgonzolarahm ^{A,H,L}

€ 12,50

hausgemachte Wildsülze vom heimischen Reh & Wildschwein

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{2,3,H,U,V}

€ 10,50

Herrentoast

kleine Rindersteaks mit geschmorten Zwiebeln & Champignons

sowie Salatgarnitur ^{H,L}

€ 15,00

Schweinenackensteak mit geschmorten roten Zwiebeln

Kräuterbutter und Pommes frites ^L

€ 16,50

geschmorte Wildschweinkeule an Wacholdersoße
mit Pastinaken- Kartoffelstampf und Ofenkürbis ^{L,U}

€ 21,-

Zander auf würzigem Kürbiskraut,
mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln ^{2,3, I}

€ 23,50

Schweinefilet- Medaillons auf Zitronensahne
mit gebratenem Herbstgemüse und Thymiankartoffeln ^L

€ 23,50 oder als Probierportion zu € 16,-

Rumpsteak mit geschmorten Pilzen,
Kräuterbutter & Kartoffelkrusteln ^{A,H}

€ 28,-

paniertes gebratenes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln & Champignonrahm oder Paprikasoße ^{A,H,L,2,3}

€ 16,- oder als Probierportion zu € 11,-

Mascarponecreme mit Fruchtkompott ^L € 3,50

Apfel- Quittensabayon mit Pistazieneis ^{H,L} € 6,-

herbes Schokosüppchen mit Marshmallows ^L € 5,-

Amarettogläschen mit Espresso, Vanilleeis, Sahne & Amarettini

^{A,H,L,1,9} € 4,50

01.10.2022 :: alle Preise Inklusiv Preise :: Zusatzstoffe & Allergene liegen aus
*Bei allen Fritteisengerichten können Gluten und Ei enthalten sein :: Irrtum vorbehalten