

Saisonale Empfehlungen

Wildcremesuppe mit Preiselbeersahne und Süßkartoffelgnocchi (a,c,g)	7,90
Hirschgulasch in Spätburgunder - Preiselbeersauce (a,c,g,l,5) mit Preiselbeerrotkraut und hausgemachten Spätzle	21,50
Hirschrücken am Stück gebraten (a, c, g) auf Hagebuttesauce mit gratiniertem Broccoli dazu Süßkartoffelgnocchi	25,50
Gebratenes Barberie Entenbrustfilet (g, l, 5) auf Cassisse-Pfefferjus mit Feigenrotkraut und hausgemachtes Kartoffelgratin	24,50
Hirschschnitzel in der Brezelpanade (a, c, g, 7) auf Orangensösle dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Kartoffelrösti	19,50
Duett vom Hirschrücken & Entenbrustfilet auf Cassissejus (g, l, 5) mit Apfel-Rotkraut dazu hausgemachten Rahmkartoffeln	25,50
Hirsch – Schmorbraten (a, c, g) in Wacholdersauce, Karotten-Blumenkohlgemüse und Haselnussspätzle	23,50

+

Feldsalat mit Speck & Croutons (a, L, 1,2,5)
in Himbeer-Distel Vinaigrette



KLEIN	GROß
6,50	9,50

Feldsalat mit paniertem Schweineschnitzel (a,c,g,l,5)	15,50
Feldsalat mit Atlantik – Lachsfilet ca.150 gr. (a,d,l,5)	22,50
Feldsalat mit Putensteak ca.180 gr. (a,g,l,5)	18,50
Feldsalat mit Tranchen vom Rumpsteak (a,g,l,5)	26,50