

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| <i>Kürbis-Ingwersüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln</i> | 7,90 € |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln vom Wildschwein</i> | 5,70 € |
| <i>Blutwurstravioli auf Sauerkraut mit Äpfeln</i> | 8,70 € |
| <i>Linsensalat mit geräuchertem Wildschweinschinken und Baguette</i> | 9,50 € |
| <i>kleiner gemischter Salat</i> | 4,70 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Granatapfel-Nuss-Couscous mit karamellisierten Kürbisspalten und Kräuterquark</i> | 12,90 € |
| <i>Tagliatelle mit Gorgonzola, Birne und Walnüsse und frisch gehobeltem Parmesan</i> | 12,50 € |
| <i>Dreierlei vom Wildschwein (Leberknödel, Frikadelle und Bratwurst) mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Wildrahmsauce</i> | 13,90 € |
| <i>Rehbraten aus der Keule -rosa gebraten- in Quittensauce mit Spätzle und Rotkrautstrudel</i> | 19,40 € |
| <i>geschmorte Rouladen vom „Hirsch“ mit Spätzle und Apfelrotkohl</i> | 19,20 € |
| <i>Wildtopf „Diana“ mit Serviettenknödel und Apfelrotkohl</i> | 17,20 € |
| <i>Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotwein-Pfeffer-Sauce mit Steakhouse Pommes und Salat</i> | 22,50 € |
| <i>Schnitzel „Elsässer Art“ -paniert- (Zwiebeln, Speck und Sauercream) mit Bratkartoffeln und Salat</i> | 13,90 € |
| <i>Fränkisches Schäuferle mit Klößen und Apfelrotkohl</i> | 17,50 € |
| <i>Schweinebäckchen mit Spätzle und Salat</i> | 15,60 € |
| <i>Zanderfilet an Limettensauce Spinat-Champignon Gemüse und Tagliatelle</i> | 18,90 € |

Unser Wild ist aus dem Höringer Wald vom Hausherrn und der Köchin selbst erlegt. Nudeln und Eier sind vom Biohof Mühlhof Familie Krehbiel.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.





Neu „GIN“ GEFÄLLIG

MONKEY 47 Blackforrest Dry Gin 4 cl 8,50 €

#47 Gewürze #frische Zitrusnote #Preiselbeeren #47 % Vol.

Plus Thomas Henry „Tonic Water“ 0,2l 2,50 €

Weinempfehlung:

2018er Weißburgunder trocken 0,25l 5,20 €

2019er Grauburgunder trocken 0,25l 5,20 €

Dessertempfehlung

*Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern,
karamellisierten Apfelspalten und Vanilleeis (Dauer ca. 15 Minuten)* 8,10 €

*Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
und echtem steirischem Kürbiskernöl* 5,50 €

*Baumkuchen-Kürbis-Karamell-Terrine
mit Kürbisragout und Vanilleeis* 7,50 €

Crème brulee mit kleine Überraschung 6,80 €