

Vorspeisen

Gänsebouillon mit Flädle
5,60 €

Gänseklein mit Pilzen
an Wildkräutersalat
7,90 €

Wenn wir schon von Wildgerichten sprechen, müssen wir wohl auch Wein-Empfehlungen für ein Gesamterlebnis ansprechen. Eine gute Wahl ist immer ein Glas unseres Cuvée, aber auch eine Flasche unseres Morellino rundet unsere Wildgerichte perfekt ab.



Zur kalten Jahreszeit und Herbstgerichte empfehlen wir unsere leckeren Rotweine...



ROTWEIN-CUVÉE
Edition Kellermeister

Eine dunkle Beerenaromatik und eine filigrane Tanninstruktur zeichnen dieses Cuvée aus. Ein edler Begleiter zu kräftigen Speisen.

0,2l - 5,90 €

LEMBERGER
>Schiefer<

Aromen erinnern an schwarze Johannisbeeren und dunkle Waldfrüchte, harmonische Tanninstruktur. Ideal zu kräftigen und herzhaften Speisen.

0,2l - 4,60 €



Hauptspeisen



Ungarisches Wildschweingulasch
dazu Spätzle
16,90 €



Rinderroulade mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt,
Kartoffelpüree und Rosenkohl
16,40 €

Gegrillter *Ziegenkäse-Burger* mit Rukola und Tomate
in Honig-Senfsauce, dazu Süßkartoffelpommes
14,90 €



Vegetarisches Kürbisrisotto mit Waldpilzen,
Rukola, Kürbiskernen und frischem Parmesan
15,20 €



Herbstlicher Flammkuchen
mit Kürbis, Birne, Speck, Gorgonzola und roten Zwiebeln
14,80 €

Hirschbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren und Birne
dazu Kroketten und Rotkohl
19,90€

Knusprige Gänsebrust auf Süßkartoffel-Gnocchi
in Gorgonzolarahm
20,90€



Und zum Abschluss ein Dessert

Gefüllter Bratapfel auf Vanillespiegel
5,40 €