

Herbstliche Gaumenfreuden

Kürbiscremesuppe
Apfelchutney / Kürbiskernöl
A,C,M



€ 6,50

✦ Cream of pumpkin / apple chutney / pumpkin seed oil

Wildschaumsuppe
Preiselbeersahne
D,G,M

€ 6,80

✦ Cream of venison / cranberry cream

Ó Weinbergschnecken
Toastbrot
D,G,M



€ 11,90

✦ Ó escargots / toast

Hirschrückenscheiben
Kürbisragout / Rotkraut / gebratene Schupfnudeln
A,D,G,M

€ 24,80

✦ Saddle of venison
pumpkin ragout / red cabbage / fried finger-shaped potato dumplings

Hirschbraten
Waldpilzsauce / Kürbisspätzle / Rotkraut
A,G,C,M

€ 19,80

✦ Roasted venison / mushroom sauce / pumpkin spetzli / red cabbage

Hirschragout „Pfeffer“
Spätzle / Rotkraut
A,C,G,M

€ 18,80

✦ Ragout of venison / spaetzle / red cabbage



Hirschschnitzel
Maronsauce / Kroketten / Weinkraut
A,G,M,C

€ 19,80

✦ Escalope of venison / chestnut sauce / croquettes / white cabbage with white wine

Wildschweinrücken
Speck-Zwiebelsauce / Kartoffelrösti / Weinkraut
A,C,M

€ 18,80

✦ Saddle of wild boar / bacon-onion sauce / potato rösti / white cabbage with white wine

Kürbisparfait
Karamellisierte Maroni
A,G,M,C

€ 7,80

✦ Pumpkin parfait / caramelized chestnuts

