

## Unser Wintermenü

**„ApfelSecco“ 0,1 l.**  
vom Boskoop und der Golparmäne  
Aperitif

**Feldsalat**  
mariniert in Apfel-Balsamico-Dressing<sup>h,j,3,5</sup>  
mit karamelierten Walnüssen<sup>h</sup>  
*Lamb 's lettuce with our apple dressing and caramelized walnuts*

**Quitten-Apfelwein 0,15 l.**

\*\*\*

**Knusprige Gänsekeule oder Zarte Gänsebrust**  
mit Beifußsoße, Preiselbeerbirne,  
Kartoffelklößen<sup>a</sup> und Apfelrotkohl  
- laktosefrei und auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes auch glutenfrei -  
*roasted goose leg with mugwort sauce, potato dumplings  
and apple red cabbage*

**Roter Apfelwein 0,15 l.**  
mit Holunderbeeren und Speierling

\*\*\*

**Schokoladenmousse**  
mit Zimtkirschen<sup>l</sup> in Rotweinsauce  
*Chocolate mousse with cinnamon cherries  
in redwine sauce*

**Apfel-Dessertwein Solera 5 cl.**

Menüpreis ohne Getränke  
38,00

Menüpreis mit Apfelweinspezialitäten  
49,00

## Gans schön Wild

### **Wildschwein-Bratwürstchen<sup>2,3,7</sup>**

mit Apfelsenf<sup>j,1</sup>

dazu getrüffelter Rahmwirsing<sup>g</sup> mit Kartoffeln

*Wild boar sausage with apple mustard,  
truffled creamy savoy cabbage and potato*

15,90

### **Geschnetzeltes<sup>g,i,j,1</sup> vom Hirsch**

mit Waldzwergerl in Wacholderrahmsoße nebst

Preiselbeerbirne und Butterspätzle<sup>a,c,g</sup>

*Deer meat cut into strips with mushrooms in juniper berry sauce  
along cranberry filled pear and spaetzle*

19,90

Degustationsportion

14,90

### **Hirschkeulenbraten<sup>g,i,j,1</sup>**

in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne,

Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes auch glutenfrei -

*Roast haunch of venison in juniper berry cream sauce with a cranberry  
filled pear, potato dumplings and red cabbage with apple*

22,90

Degustationsportion

16,50

### **Wildschweinrücken<sup>g,i,j,1</sup>**

mit Dörrobst-Speckkruste<sup>a,g,3,6</sup> auf Wachholder-Rahmsoße

dazu getrüffelter Rahmwirsing<sup>g</sup> mit Kartoffeln

*wild boar's back with dried fruits-baconcrust on juniper berry cream sauce  
creamy savoy cabbage and potatoes*

26,90

Unsere Weinempfehlung:

**Spätburgunder • trocken**

„Barrique“ goldene Preismünze

dezente Vanilletöne, edel, viel Stoff und Potential,

finessenreicher Abgang

Fl. 0,75 l. 27,90 / Glas 0,1 l. 4,00