

# Unser Herbstmenü

**„ApfelSecco“**  
vom Boskoop und der Golparmäne  
Aperitif

**Feldsalat**  
mit karamelierten Walnüssen  
mariniert in Apfel-Balsamico-Dressing

**Quitten-Apfelwein**

\*\*\*

**Medaillons vom Hirschrücken**  
überbacken mit Apfel-Senfkruste  
auf Wacholderrahmsoße mit Saisongemüse  
nebst unseren Apfel-Kartoffelkroketten

**Roter Apfelwein**  
mit Holunderbeeren und Speierling

\*\*\*

**Schokoladenmousse**  
mit Zimtkirschen

**Apfel-Dessertwein Solera**

Menüpreis ohne Getränke  
35,90

Menüpreis mit Apfelweinspezialitäten  
44,90

## *Gans schön Wild*

### **Knusprige Gänsekeule**

mit Beifußsoße, Preiselbeerbirne,  
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

- laktosefrei und auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes auch glutenfrei -  
*roasted goose leg with mugwort sauce, potato dumplings  
and apple red cabbage*

21,90

### **Zarte Gänsebrust**

mit Beifußsoße, Preiselbeerbirne,  
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

- laktosefrei und auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes auch glutenfrei -  
*tender goose breast with mugwort sauce, potato dumplings  
and apple red cabbage*

23,90

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

---

### **Geschnetzelttes vom Hirsch**

mit Waldzwergerl in Wacholderrahmsauce nebst  
Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Feldsalat

*Deer meat cut into strips with mushrooms in juniper berry sauce  
along cranberry filled pear, spaetzle and lamb's lettuce*

19,90

Degustationsportion

14,90

### **Hirschkeulenbraten**

in Wacholderrahmsauce 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*

21,90

Degustationsportion

16,50