

Gans schön Wild

Wildschwein-Bratwürstchen^{2,3,7}

mit Apfelsenf^{j,1}

dazu getrüffelter Rahmwirsing^g mit Kartoffeln

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

15,90

Geschnetzeltes^{g,i,j,1} vom Hirsch

mit Waldzwergerl in Wacholderrahmsoße nebst

Preiselbeerbirne und Butterspätzle^{a,c,g}

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

19,90

Degustationsportion

14,90

Hirschkeulenbraten^{g,i,j,1}

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^{g,i,j,1}

mit Dörrobst-Speckkruste^{a,g,3,6} auf Wachholder-Rahmsoße

dazu getrüffelter Rahmwirsing^g 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

*V*orneweg und zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

mit Musik^l, Brot^a und Butter^g

*German regional sour milk cheese in an apple-onion
vinaigrette with bread and butter*

3,90

Hokkaido-Kokossuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

Pumkin soup with coconut and roasted pumpkin-seeds

5,90

Rinderkraftbrühe^{i,j}

mit Zwiebackklößchen^{a,c,g}

Broth with rusk dumplings

5,90

Bunter Vorspeisensalat der Saison

mit Apfeldressing^{h,j,3,5} und gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

*Assorted seasonal salads with our apple dressing
and roasted sunflower seeds*

5,90

Feldsalat

mariniert in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}

mit karamelisierten Walnüssen^h

- gluten- und laktosefrei / vegan -

Lamb's lettuce with our apple dressing and walnuts

7,90

Des Schäfers liebste Vorspeise

Gratinierter Hirtenkäse^g auf einer Apfelscheibe und Toast^a

an knackig frischen Blattsalaten

in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j,3,5}

*Gratinated Feta cheese with an apple slice,
toast and seasonal salads*

8,90

Vegetarisch

Gratinierte Champignonköpfe

mit Blattspinat^l gefüllt
und mit Parmesan-Hollandaise^{c,j,l} überbacken
an Feldsalat^{h,j,3,5}

- glutenfrei und auf Wunsch (ohne Käse) auch laktosefrei/vegan -
*Mushrooms filled with spinach,
gratinated with hollandaise and parmesan
and served with lamb's lettuce*

14,90

Vorspeisenportion

9,90

Waldzwerge im Nudelnest

Pilze der Saison in Rahmsauce^g auf frischen Bandnudeln^{a,c}
Fresh mushrooms in cream sauce with noodles

13,90

Strudel vom Hokkaidokürbis^{a,c,g}

mit mediterraner Füllung
auf Kürbissauce mit Feldsalat^{h,j,3,5}
*Pumpkin strudel with mediterranean filling
on pumpkin sauce with lamb's lettuce*

15,90

Fisch

Bachsaiblingfilet^{a,d} frisch aus dem Spessart

auf der Haut gebraten
an Apfelscherrysoße^{g,l} mit Blattspinat^l und Petersilienkartoffeln
- auf Wunsch auch gluten- und laktosefrei-
Brook trout filet with spinach and potatoes

22,90

Unsere Weinempfehlung:

Chardonnay • feinherb

feine Citrusnote, präzises Bukett,
voll und elegant, ein idealer Essensbegleiter

Gl. 0,2 l. 5,50

Unvergesslich

Geschnetzeltes „Züricher Art“

vom Jungschwein und Waldzwerger in Rahmsoße^{g,l}

mit Kartoffelpuffern^{a,c}

Strips of pork in a cream and mushroom sauce

with potato fritters

16,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“

3 Wochen in Apfelwein mariniert

dazu Apfelweinsauce^{i,j,l}, mit Kartoffelklößen³

und Apfelkompott³

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -

Braised beef (marinated in cider), potato dumplings

and stewed apple

17,90

Degustationsportion

13,90

„Äppelwoi-Hinkelche“

Gebratene Hähnchenbrust mit Dörrobst-Speckkruste^{a,g,3,6}

auf Apfelwein-Soße^{i,j,l},

nebst Butterspätzle^{a,c,g} und Gemüse^g

Roasted chicken breast with dried fruits-baconcrust on cider sauce

along with spaetzle and vegetables

18,90

Knusprige Gänsekeule

mit Beifußsoße^{i,j,l}, Preiselbeerbirne,

Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -

roasted goose leg with mugwort sauce, potato dumplings

and apple red cabbage

24,90

Zarte Gänsebrust

mit Beifußsoße^{i,j,l}, Preiselbeerbirne,

Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

- auf Wunsch ohne Kribbes-Krabbes^{a,g} auch gluten- und laktosefrei -

tender goose breast with mugwort sauce, potato dumplings

and apple red cabbage

24,90

Portion Maronen

4,90

Kurz gebraten

Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenfkruste^{a,g} auf Calvados-Rahmsoße^{g,i,j}

dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c}

und Saisongemüse^g

Tenderloin of pork with apple-mustard crust,

apple-croquettes and vegetables

19,90

Degustationsportion

15,90

Wiener Schnitzel^{a,c} vom Kalb

mit Pommes frites

- laktosefrei -

Veal escalope with french fries

19,90

Degustationsportion

15,90

Unsere Empfehlung dazu:

Kleiner Beilagensalat

mit Apfeldressing^{h,j,3,5}

und gerösteten Sonnenblumenkernen

- gluten- und laktosefrei / vegan -

Assorted seasonal salads with our apple dressing

and roasted sunflower seeds

3,50

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit unserer Kräuterbutter^g

an Bratkartoffeln und Gemüse^g

- glutenfrei -

Rump steak from angus beef with herb butter,

roasted potatoes and vegetables

25,90

Rumpsteak vom Angus Beef 230g

mit Apfelsenfkruste^{a,g,i,l} auf herzhafter Apfelwein-Soße^{i,j,l}

dazu Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} und Gemüse^g

Rump steak with apple-mustard crust on cider-sauce

with macaire potatoes and vegetables

27,90