

Unser Herbstmenü

„Große Liebe“ 0,1l.

ApfelSecco mit Kirsch
Aperitif

Feldsalat

mariniert in Apfel-Balsamico-Dressing^{h,j,3,5}
mit karamellisierten Walnüssen^h

Lamb's lettuce with our apple dressing and caramelized walnuts

Quitten-Apfelwein 0,15 l.

Wildschweinrücken^{g,i,j,l}

mit Dörrobst-Speckkruste^{a,g,3,6} auf Wachholder-Rahmsoße
dazu getrüffelter Rahmwirsing^g und Kartoffeln

*Wild boar's back with dried fruit-baconcrust on juniper berry cream sauce
with truffled creamy savoy cabbage and potatoes*

Roter Apfelwein 0,15 l.

mit Holunderbeeren und Speierling

Schokoladentörtchen^{a,c,g}

mit Maracujasoße
und Kaffee-Karamelleis^{c,g,9}

*Chocolate cake with passion fruit sauce
served with coffee caramell ice-cream*

Apfel-Dessertwein Solera 5 cl.

Menüpreis ohne Getränke
39,90

Menüpreis mit Apfelweinspezialitäten
49,90

Gans schön Wild

Geflügelleber-Mousse^{c,g,h,l}

mit Äpfeln und Pistazien

an Preiselbeer-Birnen-Chutney dazu Feldsalat^{h,j,3,5}

*Poultry liver terrine with cranberry-pear-chutney
and lamb's lettuce*

Vorspeisenportion

12,90

Wildschwein-Bratwürstchen^{2,3,7}

mit Apfelsenf^{j,l}

dazu getrüffelter Rahmwirsing^g und Kartoffeln

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

15,90

Geschnetzeltes^{g,i,j,l} 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,l}

in Wacholderrahmsoße mit Preiselbeerbirne,

Kartoffelklößen^a und Apfelrotkohl

- auf Wunsch ohne Semmelbrösel auch glutenfrei -

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

22,90

Degustationsportion

16,50

Wildschweinerücken^{g,i,j,l}

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

dazu getrüffelter Rahmwirsing^g und Kartoffeln

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

26,90