



Vorspeise



Pastinakencremsuppe

Pastinake | Sahnehaube | Croutons

6,50

„Winterlicher Salatteller“

Salatbukett | karamellierte Nüsse | Apfel | Rote Beete |
Walnussdressing

9,00

Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio

Salatbukett | Ziegenkäse | karamellierte Nüsse | Birne |
Walnussdressing

12,00



Hauptgang



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
geschmälzte Zwiebeln | Bratensoße | Spätzle

22,00

Medaillons vom Landschwein
Schweinemedailons | ChampignonrahmsöÙe | Spätzle

19,00

Medaillons vom Hirschrücken
Hirschkalbsmedailons | WacholdersöÙe | Rahmwirsing | Serviettenknödel

28,00

Barbarie Entenbrust
Rosa Entenbrust | FeigensöÙe | Apfelrotkraut | Schupfnudeln

26,00

Gebratenes Zanderfilet
„Tiroler-WeißweinsöÙe“ | Tomaten-Lauchgemüse | Thymiankartoffeln

24,00



Dessert



Crème brûlée

8,00

Apfelküchle

Vanilleeis | Vanillesoße

7,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Vanilleeis

5,50



Menü



Pastinakencremsuppe

Pastinake | Sahnehaube | Croutons

Barbarie Entenbrust

Rosa Entenbrust | Feigensoße | Apfelrotkraut | Schupfnudeln

Apfelküchle

Vanilleeis | Vanillesoße

38,00