

Tageskarte

Jeden Sonn- und Feiertag

Ofenfrisches Brat'l mit Krautsalat, Semmelknödel, Kartoffel

Vorspeise

3erlei vom Heimischen Wild

Gebackenes Filet, Terrine, Carpaccio, Kürbismarmelade, Heumilch-Baguette

Suppe

Kürbiscremesuppe

Gartenkresse

Wildrahmsuppe

Wurzelgemüse, Cracker

Hauptspeisen

Traditionelles Wildragout von Reh und Hirsch

Semmelknödel, Blaukraut, Brokkoli

Medium gebratene Medaillons vom Hirschrücken (250 g Rohgewicht)

Herbstliches Grillgemüse, Süßkartoffel-Wedges, Sauerrahm-Kräuterdip

Wildschweinrollbraten im Apfel-Mostsaftl geschmort

Walnüsse, Kartoffelknödel, Kohlrabi-Rahmgemüse

Rehgeschnetzertes

Tagliatelle im Kürbisrahm, Romanesco

Kürbis-Kokosrisotto, marinierter Rucola **VEGAN**

wahlweise mit

Gebratenem heimischen Fischfilet (fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/Innen)

Dessert

Dessert des Tages (fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/Innen)