

# HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Neue Weinempfehlung – 1/8 l Gelber Muskateller, Weingut Waldschütz € 4,60

**Maronicremesuppe** € 6,00

**Wildhasensuppe** € 6,00

Wild hare soup

**Carpaccio vom hauseigenen Karreespeck** € 9,50

Carpaccio of the house's own loin bacon

**Hausgemachte Hascheeknödel** € 11,00

mit Sauerkraut und Bratensaft

Homemade meat dumplings with sauerkraut and gravy

**Hirschragout (Schulter und Wade) „100 % aus heimischer Jagd“** € 19,00

mit Semmelknödel und Preiselbeerobst

Venison ragout with bread dumpling and cranberry jam

**Hirsch-Burger „100 % aus heimischer Jagd“** € 17,00

mit Speck, Käse, Tomate, Gurke, Salatblatt und Pommes

Deer-Burger with bacon, cheese, tomato, cucumber, green salad leaf and french fries

**Zwiebelrostbraten (von der Beiried)** € 24,00

mit Semmelknödel und Speckfisolen

Onion roast with bread dumpling and bacon fisols

**Gegrilltes Lachsfilet „Supreme“** € 25,00

mit Kürbisrisotto, Gemüse und Krenschäum

Grilled salmon fillet "Supreme" with pumpkin risotto, vegetables and horseradish foam

**Veganer Wrap** € 9,50

gefüllt mit Falafel, Humus, Gemüse und Salat

Vegan Wrap filled with falafel, hummus, vegetables and salad

**Wrap** € 12,50

gefüllt mit Hühnerfleisch, Humus, Gemüse und Salat

Wrap filled with chicken, hummus, vegetables and salad

**Hausgemachtes ROTKRAUT** € 4,80

Homemade red cabbage

**HEUTE AB 17:00 UHR**

**SAFTIGE RIPPERL – SPARE RIBS**

mit Rosmarinkartoffeln und Krautsalat

Spare ribs with rosemary potatoes and coleslaw

€ 14,50