

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Pikante Fischsuppe *(nach Geheimrezept vom Chef persönlich)*

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 7,50

Kürbiscremesuppe

mit gehackten Kürbiskernen

Creamy pumpkin soup with chopped pumpkin seeds

€ 6,20

Hirschragout

mit Semmelknödel und Kürbis-Zwetschken-Chutney

Venison ragout with bread dumpling and pumpkin-plum chutney

€ 21,00

Rosa gebratene Entenbrust

mit Kartoffel-Kürbisgratin und Orangenjus

Pink roasted duck breast with potato pumpkin gratin and orange jus

€ 24,90

Rehschnitzel „100 % aus heimischer Jagd“

mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Venison schnitzel with parsley potatoes and mixed salad

€ 26,00

Hirschmedaillons „100 % aus heimischer Jagd“

auf feinsten Steinpilzsauce mit Kroketten und Gemüse

Deer medaillons (from domestic hunting) with the finest porcini mushroom sauce with croquettes and vegetables

€ 28,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

(von der Beiried) mit Bratkartoffeln

Steamed onion roast (from the Beiried) with fried potatoes

€ 25,80

Zanderfilet

auf Kürbisrisotto und Gemüse

Pike perch fillet with pumpkin risotto and vegetables

€ 25,70

Steinpilzravioli

auf Kürbisragout

Porcini ravioli with pumpkin ragout

€ 18,80

Hausgemachtes Blaukraut

Homemade red cabbage

€ 5,50

Hausgemachter Zwetschken - Hollerröster

mit Vanilleeis und Schlagobers

Homemade plum – elderberry roaster with vanilla ice cream and whipped cream

€ 8,50