

# Speisekarte

## Vorspeisen

<i>Kürbis-Ingwersüppchen</i>	6,20 €
<i>Kürbis-Ingwersüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	9,80 €
<i>Vitello-Tonnato vom „Reh“ mit Salatgarnitur und Baguette</i>	12,40 €
<i>Gemüseterrine mit Kräuterquark und Salatgarnitur</i>	9,30 €
<i>kleiner gemischter Salat</i>	5,50 €

## **Weinempfehlung:**

<b><u>2021er</u></b>	<b><i>Weißburgunder trocken</i></b>	<b>0,25l</b>	<b>5,90 €</b>
<b><u>2021er</u></b>	<b><i>Gelber Muskatteller feinherb</i></b>	<b>0,25l</b>	<b>5,90 €</b>
<b><u>2020er</u></b>	<b><i>Saint Laurent Rotwein trocken</i></b>	<b>0,25l</b>	<b>6,10 €</b>

*Unser Wild ist aus dem Höringer Wald vom Hausherrn und der Köchin selbst erlegt. Nudeln und Eier sind vom Biohof Mühlhof Familie Krehbiel.*

## Hauptgerichte

<i>Granatapfel-Nuss-Couscous mit karamellisierten Kürbisspalten und Kräuterquark</i>	14,50 €
<i>Gemüsestrudel mit Kräuterquark und gemischtem Salat</i>	15,70 €
<b><i>Wildschweinburger</i></b> mit <i>Steak-House-Pommes</i> <i>Rucola, Wildfleischpatty, Zwiebeln, Blau-Schimmelkäse, Preiselbeersensauce</i>	15,90 €
<i>Wildschweinfrikadellen in Wildrahmsauce mit Bratkartoffeln und Salat</i>	16,50 €
<i>Saumagen vom „Wildschwein“ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln</i>	16,50 €
<i>Rehbraten aus der Keule –rosa gebraten- in Wildrahmsauce mit Spätzle und Selleriepüree</i>	21,90 €

<i>Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotweinzwiebel-Pfeffersauce mit Steakhouse-Pommes und Salat</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Schnitzel „Elsässer Art“ -paniert- (Zwiebeln, Speck und Sauercream) mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Gemüse-Quinoa mit Rieslingsauce</i>	<i>19,50 €</i>

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.*

### ***Dessertempfehlung***

<i>Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern, karamellisierten Apfelspalten und Vanilleeis (Dauer ca. 15 Minuten)</i>	<i>8,70 €</i>
<i>Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und echtem steirischem Kürbiskernöl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Zitronentarte mit Baiserhaube und Beerenragout</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Crème brulee mit kleiner Überraschung</i>	<i>7,90 €</i>

***zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen  
unsere leckere 2021er Septimer Spätlese süß***