

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Kürbis-Ingwersüppchen</i>	6,20 €
<i>Kürbis-Ingwersüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	9,80 €
<i>Blutwurstravioli auf Sauerkraut mit Äpfeln</i>	10,90 €
<i>Linsensalat mit geräuchertem Wildschweinschinken und Baguette</i>	10,70 €
<i>kleiner gemischter Salat</i>	5,50 €

Weinempfehlung:

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

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

Dessertempfehlung

<i>Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern, karamellisierten Apfelspalten und Vanilleeis (Dauer ca. 15 Minuten)</i>	8,90 €
<i>Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und echtem steirischem Kürbiskernöl</i>	6,70 €
<i>Crème brulee mit kleiner Überraschung</i>	8,30 €
<i>Baumkuchen-Kürbis-Karamell-Terrine mit Kürbisragout und Vanilleeis</i>	8,90 €

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

Hauptgerichte

<i>Granatapfel-Nuss-Couscous mit gebratenen Kürbisspalten und Kräuterquark</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Kürbisstrudel mit Kräuterquark und gemischtem Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Rehbraten aus der Keule -rosa gebraten- in Quittensauce mit Spätzle und Rotkrautstrudel</i>	<i>21,90 €</i>
<i>geschmorte Rouladen vom „Hirsch“ mit Spätzle und Apfelrotkohl</i>	<i>19,70 €</i>
<i>Boeuf Bourguignon vom „Reh“ mit hausgemachten Serviettenknödeln und Apfelrotkohl</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Frikadellen vom Wildschwein in Wildrahmsauce mit Bratkartoffeln und Wirsinggemüse</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotwein-Pfeffer-Sauce mit Steakhouse Pommes und Salat</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Schnitzel „Elsässer Art“ -paniert- (Zwiebeln, Speck und Sauercream) mit Steakhouse-Pommes und Salat</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Fränkisches Schäuferle mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl</i>	<i>18,20 €</i>
<i>Schweinebäckchen auf Linsengemüse mit Spätzle und Meerrettich</i>	<i>17,90 €</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 beim Service.