

Speisekarte

Vorspeisen

<i>Kürbis-Ingwersüppchen</i>	6,50 €
<i>Kürbis-Ingwersüppchen mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	9,90 €
<i>Frischkäse-Meerrettich-Mouse mit Rote-Beete-Salat, Nüssen und Baguette</i>	10,90 €
<i>Vitello-Tonnato vom „Reh“ mit Salatgarnitur und Baguette</i>	12,70 €
<i>kleiner gemischter Salat</i>	5,50 €

Weinempfehlung:

<u>2022er</u> <i>Silvaner feinherb</i>	0,25l	6,20 €
<u>2022er</u> <i>Weißburgunder trocken</i>	0,25l	6,20 €
<u>2022er</u> <i>Merlot Rotwein trocken</i>	0,25l	7,50 €
NEU <i>aus Franken</i>		
<u>2021er</u> <i>Goldmuskatteller feinherb</i>	0,25l	6,40 €

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>Tagliatelle mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen</i>	16,20 €
<i>Süßkartoffel-Couscous Bowl mit knusprigen Kichererbsen und Falafel</i>	16,90 €
<i>Wildschweinburger</i> mit <i>Steak-House-Pommes</i> <i>Rucola, Wildfleischpatty, Zwiebeln, Blau-Schimmelkäse, Preiselbeersensauce</i>	16,20 €
<i>Saumagen vom „Wildschwein“ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln</i>	16,90 €

<i>Rehbraten aus der Keule –rosa gebraten- in Wildrahmsauce mit Spätzle und Selleriepüree</i>	<i>23,70 €</i>
<i>gefüllte Kalbsbrust in Rahmsauce mit Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>21,30 €</i>
<i>Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotwein-Zwiebel-Pfeffersauce mit Steakhouse-Pommes und Salat</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Schnitzel „Elsässer Art“ -paniert- (Zwiebeln, Speck und Sauercream) mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Schweinebäckchen auf Linsengemüse mit Kürbisgnocchi und Meerrettich</i>	<i>19,70 €</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Gemüse-Quinoa mit Safransauce</i>	<i>20,90 €</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>8,90 €</i>
<i>Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und echtem steirischem Kürbiskernöl</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Zitronentarte mit Baiserhaube und Beerenragout</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Crème brulee mit kleiner Überraschung</i>	<i>8,90 €</i>

**zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen
unsere leckere 2022er Huxelrebe Spätlese süß**