



Saisonale-Gerichte

Wild

Unser Wild kommt vom Jäger aus dem heimischen Bienwald.

Wild-Ragout

mit Preiselbeeren und feiner Dornfelder-Sauce, Spätzle und Salat 25,90 €

Wildschwein-Rückensteaks

mit Rahm-Preiselbeer-Sauc, Knödel und Rotkraut 28,90 €

Suppen

Kürbissuppe 5,50 €

Wild-Klößchen-Suppe 5,80 €

...unsere Empfehlung!

Rinder-Rouladen „hausgemacht“ mit Knödel und Rotkraut 24,90 €

Rumpsteak mit Whisky-Sauce mit Beilagen und Salat 32,00 €

– dazu empfehlen wir einen echten schottischen Single-Malt Whisky 12jährig 6,50 €

Pfifferlings-Wochen

2 Schweinerückensteaks mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat 22,90 €

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat 24,90 €

Spinatknödel
– mit Pfifferlingen, feiner Sauce, gehobeltem Parmesan und Salat oder
– mit Zucchini-Tomaten-Gemüse, gehobeltem Parmesan und Salat 18,90 €

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat 33,00 €

Herbstliche Gerichte

Kastanien

Kotelett oder Schnitzel paniert mit „Keschde“ und Rotkraut 19,90 €

Kastanien-Saumagen mit Rotkraut 17,90 €

Vegetarisch:

Kastaniengemüse mit Rösti und Rotkraut 17,90 €

Fisch

Heilbutt-Filet ohne Gräten mit Tagliatelle, Salat und Riesling-Kräuter-Sahne-Sauce 22,90 €