



Vorab als Appetitanreger zum Aperitif

Gebackene Wasabi Garnelen
im Tempura Teig mit Curry Dip 6 €

Gedämpfte Gyoza vom Wildschwein
mit Sojasauce 6 €

Vorspeisen

Steinpilz Consommé mit Pilzmaultaschen & Wurzelgemüsen 8 €

Feldsalat mit Croutons, Speck, Apfel & Kernöl 12 €

Enten Galantine mit Preiselbeer – Orangensoße 12 €

Tatar vom Reh mit confierten Eigelb von eigenen Hühnern 12 €

Kleinigkeiten

Pärchen wilde Bratwürste
mit Preiselbeer Soße & Kürbispüree 15 €

„Bolognese“ handgeschnitten vom Reh
Breite Bandnudeln & gebratenen Champignons 17 €

Agnolotti gefüllt mit geschmorten Rehbauch
mit Kürbispüree, Parmesan & Wildjus 19 €

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Jegliche Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohgewichte



Hauptspeisen

Bœuf Bourguignon von der Rinderbacke
mit Bacon, Champignons, Apfel - Rotkohl & Spätzle 24 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein
gefüllt mit italienischem Trüffelschinken & Brie, Pommes frites 24 €

Rehrücken rosa gebraten
Wildjus, Preiselbeer-Birne, Apfel-Rotkohl & Spätzle 31,- €

Schäuferl vom Wildschwein
Spätburgunder Soße, Apfel-Rotkohl & Serviettenknödel 24,- €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus
rote Zwiebelmarmelade, rahmige Gorgonzola Gnocchi 31,- €

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten
Senfrahmkraut, Blutwurst & gebackene Drillinge 26,-€

Schluzkrapfen mit Kürbis-Ricotta Füllung
Parmesan, Salbeibutter, Kürbiskerne & kleiner Feldsalat 21,- €

„Für unsere Naschkatzen“

Sorbet von Williams Birnen mit Birnenbrand aufgefüllt 10 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Herzen, Schlagsahne, Punschkirschen & Vanilleeis 10 €

Kaiserschmarren mit Zimtzucker, Mandeln Vanilleeis & Apfelmus 10 €

Affogato al caffè 5 €