

## VORSPEISEN

**HIRSCHSCHINKEN AUF BLATTSALAT** 14,90€  
Riegel von getrüffeltem Wild, Quitten-Chutney, schwarzen  
Walnüssen, Brotchip und Kaffee-Balsamico-Dressing

**GEBRATENE ENTENLEBER, PRALINE VON DER ENTE  
& GÄNSESCHINKEN** 16,90€  
Zwiebelkonfit und gebratenem Chicorée

**FORELLENMOUSSE MIT LACHSFORELLEN-CREPE** 17,90€  
auf Mango-Avocado-Tatar, mit Gurken-Relish und Zitronen-Chips

**CARPACCIO VOM ANGUSRIND  
& PRALINE VOM OCHSENBÄCKCHEN** 18,90€  
mit Schalottendressing, Rucola und Parmesanspäne

## SUPPEN

**OCHSENSCHWANZ-KRAFTBRÜHE** mit hausgemachter Ravioli 6,90€

**MARONENSUPPE** 5,90€  
mit Cognac parfümiert & Vollkorncroutons

## HAUPTSPEISEN

<b>3 HAUSGEMACHTE ANGUS-BRATWÜRSTE</b> mit Thymian-Zitronensauerkraut und Bauernbrot	<b>10,90€</b>
<b>WILD-CURRYWURST</b> mit hausgemachter pikanter Currysauce, Pommes Frites und Beilagensalat	<b>10,90€</b>
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Beilagensalat	<b>12,50€</b>
	<b>13,50€</b>
<b>GEBRATENE BAUERNGOCKELBRUST MIT TOPINAMBUR-PASTINAKEN-GRATIN</b> an Portwein-Steinpilz-Saucee und Beilagensalat	<b>14,50€</b>
<b>DRY-AGE-BURGER</b> mit hausgemachtem BBQ-Dip & Pommes Frites	<b>15,90€</b>
<u>Wahlweise mit Cheddar-Käse</u>	<b>16,90€</b>
<b>SCHWEINEFILET VOM HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN</b> mit Pfeffer-Rahmsauce, wildem Brokkoli & Spätzle	<b>17,90€</b>
<b>HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS MIT OLIVEN-KROKANT-KRUSTE</b> an Barolo-Sauce und Kartoffelrösti	<b>27,90€</b>
<b>GEBRATENES LACHSFILET</b> auf sautierten Bio-Kartoffeln, Rahmblattspinat und Hummerschaum	<b>19,90€</b>
<b>BAUERNENTENBRUST</b> mit Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel und Beilagensalat	<b>17,50€</b>
<b>KÜRBIS-RAGOUT MIT QUINOA-BRATLING</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Beilagensalat	<b>14,90€</b>

## NACHSPEISEN

SCHOKOMOUSSE MIT ZIMT-ZWETSCHGEN IM GLAS	6,50€
SPEKULATIUS-TIRAMISU IM GLAS	5,90€
SCHOKO-SOUFFLÉ mit marinierten Kirschen und „gebrannte Mandeln“-Eis	11,50€