

## Aperitif Empfehlung:

Andalö Spritz 7,90 €

Hokkaido Kürbissuppe mit Apfel-Kürbis Chutney, steirischen Kürbiskernen und Kernöl	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Pfannkuchenstreifen	6,-- €
Tatar vom Bio Hereford Rind mit gebackenem Ei und frittierten Karpfknäpfeln mit Kartoffel Dippers	16,-- €
mit Brotkorb	14,-- €
Hausgemachter Hirschschenkel mit Feldsalat, Kartoffel Dressing, Tête de Moine und Baguette	14,-- €
Gemischte Blattsalate mit handgemachten Kürbis-Sesam-Falafel, Hummus und Baguette	14,-- €
Flammkuchen	
Elsässer Art – mit Speck und Zwiebel	14,-- €
Vegetarisch – mit Birne, Ziegenkäse und Honig	14,-- €

## Hauptspeisen:

Reh Medaillons mit Maroni, Rosenkohl und Polenta	32,-- €
Zwiebelrostbraten vom Hirsch mit Röstzwiebel, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	29,80 €
Wildburger mit Blaukraut, Camembert, Feige und Kartoffel Dippers	19,80 €
Wildgulasch mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Salat	21,-- €
Fasanenbrust im Speckmantel mit Borettane Zwiebel Sauce, Romanesco, Karotten und Selleriepüree	26,-- €
Hirschbraten mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Blaukraut	22,80 €
Handgemachte Kürbis Ravioli mit Zuckerschoten, Salbeibutter und Belper Knolle und Salat	19,80 €
-keine Umbestellungen möglich & so lange wie der Vorrat reicht-	
Kalbscurrywurst -aus eigener Herstellung- mit Kartoffel Dippers	14,-- €
Holzfüllersteak vom Schwein mit Kartoffel Dippers und Salat	17,-- €
Hausgemachte Käsespätzle mit Rässkäse, Bergkäse, Emmentaler, Röstzwiebel und Salat	15,50€
Tonkabohnen Crème brûlée mit Quitten Sorbet	9,-- €
Poschierte Birne mit Nougatschnitte und Zwetschgen Sorbet	9,50 €
Dreierlei Käse mit Quittensenf und Baguette	10,50 €