



## Unser Herbstmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 36,00  
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 43,50  
als 4 Gang Menü € 53,00

### I. Gang

**Feigen Carpaccio mit herbstlichem Salat**  
und Walnüssen  
dazu karamellisierte Ziegenkäse



### II. Gang



**Kürbis – Ingwer - Cappuccino**  
mit steirischem Kürbiskernöl



### III. Gänge

**Steinpilz – Risotto**  
mit grünen Bohnenkernen



oder

**Badische Hechtklößchen auf Blattspinat**  
dazu feine Nudeln

oder

**Kleines Kalbsrückensteak rosa gebraten**  
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree mit Pfifferlingen



### IV. Gang

**Schokotarte mit Cranberry**  
und Tonkabohnen Eis





## Vorspeisen

**Feldsalat mit Kartoffeldressing**

Speck und Kracherle € 11,50

**Linsensalat mit Gemüse, Kürbis**

und luftgetrocknetem Hirschschenken € 14,00

**Feigen Carpaccio mit herbstlichem Salat  
und Walnüssen**

dazu karamellisierter Ziegenkäse € 15,60



**Unsere verführerischen Versucherle**

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 16,90

## Suppen

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle**

und kleinem Gemüse € 7,20

**Kürbis – Ingwer - Cappuccino**

mit steirischem Kürbiskernöl € 7,20

und mit **gebratener Riesengarnele** € 9,90





## Hauptgerichte

Viele dieser Gerichte können wir auch gerne vegan zubereiten.  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden.

**Kartoffel- Kürbiströsti mit Pak Choi**  
und gebratene Edelpilze € 19,80



**Bergkäse - Maultäschle mit Blattspinat**  
auf Tomaten – Salbei - Butter € 21,00



**Wirsing - Strudel**   
Edelpilzragout und Kürbispüree € 21,00

**In Butter gebratene Steinpilze**  
mit Schnittlauchtunke und Tagliatelle € 24,00



**Steinpilz – Risotto**   
mit grünen Bohnenkernen € 22,00

## mit Fisch

**Gebratene Filets von der Rotbarbe auf Pilawreis**  
Kräuterschaum, Buchenpilze und karamellisierter Fenchel € 33,00

**Badische Hechtklößchen auf Blattspinat**  
dazu feine Nudeln € 27,00

**Gebratenes Lachssteak mit Kräuterkruste**  
auf Bohnencassolette € 29,50



## Die Weinempfehlung zum Herbst

2020 Cuvée Rouge  
»»» Handwerk «««  
Axel Bauer, Bühl  
0,25 l € 9,90

# Fleischgerichte

### **Steinpilz – Risotto**

mit grünen Bohnenkernen  
und dazu gebratene Wachtelbrüstchen € 27,00

### **In Butter gebratene Kalbsleberscheiben**

mit Apfel und Röstzwiebeln  
dazu Kartoffel – Kürbis - Rösti € 29,60

### **Duett vom Kalb**

**Rückensteak rosa gebraten und Bäckle in Burgunder geschmort**  
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree € 33,20

### **250g Rumpsteak**

**mit Urloffer Meerrettich überbacken**  
grüne Bohnen und Gratin - Kartoffeln € 31,00

### **Sahneragout von der Hirschkeule**

Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse  
und handgeschabte Spätzle € 27,50

### **Rückensteak vom Hirschkalb mit Haselnusskruste und gebratenes Wachtelbrüstchen**

Moosbeer – Pfeffersauce und Rosenkohlblätter  
dazu Schupfnudeln € 36,00



## Dessert

**Crème brûlée mit Salat von frischen Früchten**  
dazu hausgemachtes Vanilleeis € 9,90



**Schokotarte mit Cranberry**  
und Tonkabohnen Eis € 12,50



**Haselnuss - Tiramisu**  
mit weißem Kaffeeis € 13,00



## Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

<b>Blutwurz</b>	42%	cl 2	€ 4,00
<b>Zwetschgenwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,50
<b>Alde Zwetschge im Fass</b>	42%	cl 2	€ 5,20
<b>Kirschwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,50
<b>Mirabellenwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,50
<b>Williams Christ Birne</b>	42%	cl 2	€ 4,50
<b>Williams Christ Birne Extra</b>	42%	cl 2	€ 5,20