



Unser Herbstmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 42,50

als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 52,00

als 4 Gang Menü € 63,00

I. Gang

Zweierlei Feigen mit Ziegenfrischkäse

Knuspercannelloni und Walnüsse

II. Gang

»»» • «««

Kürbis – Ingwer - Cappuccino

mit steirischem Kürbiskernöl

»»» • «««

III. Gänge

Steinpilz – Risotto

mit grünen Bohnenkernen

oder

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat

dazu feine Nudeln

oder

Rinderbäckle in Burgunder geschmort

Speck - Wirsing und Kartoffelpüree mit Herbstpilzen

»»» • «««

IV. Gang

„Herbstgold“

Crème vom Kürbis mit Birnen – Vanille – Füllung
und hausgemachtem Walnusseis



Die Weinempfehlung zum Herbst
2021 Steinbacher Stich den Buben
Blaifränkisch
Weingut Dütsch, Neuweier
0,1 l € 6,50

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Speck und Kracherle € 13,80

Lachs mit Limette und Chili mariniert

mit Salat von Fenchel und grünem Apfel € 17,80

Gebratenes Gänselebermedaillon

Birnenragout, Portweinjus und knuspriger Brioche € 23,50

Zweierlei Feigen mit Ziegenfrischkäse

Knuspercannelloni und Walnüsse € 17,80

Unsere verführerischen Versucherle

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,90

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle € 9,00

Selleriecremesüppchen

mit gebratenen Kalbsbriesperlen und Rote Bete Chip € 11,50

Kürbis - Ingwer - Cappuccino

mit steirischem Kürbiskernöl € 9,00

wahlweise mit **gebratener Riesengarnele** € 11,50



Hauptgerichte

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

Kartoffel - Kürbiströsti mit Pak Choi

und gebratenen Edelpilzen € 23,50

Bergkäse - Maultäschle mit Blattspinat

auf Tomaten – Salbei - Butter € 25,90

Wirsing - Strudel

Edelpilzragout und Kürbispüree € 24,90

In Butter gebratene Steinpilze

mit Schnittlauchtunke und Tagliatelle € 28,50

Steinpilz - Risotto

mit grünen Bohnenkernen € 26,50

mit Fisch

Kabeljau in steirischem Kürbisöl thermalisiert

auf Hokkaido – Curry € 37,50

Badische Hechtklößchen, Rieslingschaum

auf Blattspinat dazu feine Nudeln € 32,80

Gebratenes Lachssteak mit Honig-Senf-Kruste

auf grünen Bohnen und Fächerkartoffeln € 33,80



Fleischgerichte

Jägersteig - Burger

Hirsch Patty mit Tomate und Kräutersalat
BBQ- Sauce mit Zwetschgen, frischen Pilzen
im Sesamweck, dazu Süßkartoffel Pommes € 24,90

Wachtelbrüstchen und Kalbsbries à la nage

mit Trüffelravioli und herbstlichem Gemüse € 32,50

In Butter gebratene Kalbsleberscheiben

mit Apfel und Röstzwiebeln
dazu Kartoffel – Kürbis - Rösti € 34,50

Duett vom Rind

**tranchiertes Rückensteak rosa gebraten
und Bäckle in Burgunder geschmort**
Speck - Wirsing und Kartoffelpüree € 36,90

250g Rumpsteak von der deutschen Färse mit Urloffer Meerrettich überbacken

dazu grüne Bohnen und Gratin - Kartoffeln € 38,50

Sahneragout vom heimischen Wild

Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse
und handgeschabte Spätzle € 32,50

Steinpilz – Risotto

mit grünen Bohnenkernen
und dazu gebratene Wachtelbrüstchen € 32,80

Rückensteak mit Haselnusskruste und Krokette vom Hirschkalb

Zwetschgen – Pfeffersauce und Rosenkohlblätter
dazu Schupfnudeln € 44,90



Dessert

mit hausgemachtem Eis

Creme brûlée flambiert
mit Salat von frischen Früchten
dazu Vanilleeis € 12,90

„Herbstgold“
Creme vom Kürbis mit Birnen – Vanille – Füllung
und Walnusseis auf Schokocrumble € 14,90

Apfelstrudel neu interpretiert
mit cremigem Zimteis € 14,90

Kleines Gourmet Dessert
dazu eine Tasse Espresso € 12,90

Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 2	€ 4,20
Zwetschgenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 2	€ 5,40
Kirschwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Mirabellenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 2	€ 5,40