



## Unser Herbstmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 41,50

als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 50,00

als 4 Gang Menü € 61,00

### 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“**

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





## Die Weinempfehlung zum Herbst

2017 Cabernet Sauvignon  
Vinum Nobile im Barrique gereift  
Oberkircher Winzer eG  
0,25 l € 12,80

## Vorspeisen

### Feldsalat mit Kartoffeldressing

Speck und Kracherle € 13,20

### Hokkaido Tatar mit grünem Apfel

dazu Lachs mit Ahornsirup gebeizt € 15,50

### Zweierlei Feigen mit Ziegenfrischkäse

Knuspercannelloni und Walnüsse € 17,80



### Unsere verführerischen Versucherle

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,80

## Suppen

### Consommé vom Fasan mit Steinpilzravioli

und kleinem Gemüse € 9,80

### Lauchcremesüppchen

mit gebratenen Kalbsbriesperlen € 11,00

### Kürbis - Ingwer - Cappuccino

mit steirischem Kürbiskernöl € 8,70



wahlweise mit **gebratener Riesengarnele** € 11,00



## Hauptgerichte

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

**Kartoffel - Kürbiströsti mit Pak Choi**  
und gebratenen Edelpilzen € 23,00



**Bergkäse - Maultäschle mit Blattspinat**  
auf Tomaten – Salbei - Butter € 25,00



**Wirsing - Strudel**   
Edelpilzragout und Kürbispüree € 24,50

**In Butter gebratene Steinpilze**  
mit Schnittlauchtunke und Tagliatelle € 27,80



**Steinpilz - Risotto**   
mit grünen Bohnenkernen € 25,80

## mit Fisch

**Kabeljau in steirischem Kürbisöl thermalisiert**  
auf Hokkaido – Curry € 37,00

**Badische Hechtklößchen mit Krustentiersauce**  
auf Blattspinat dazu feine Nudeln € 32,00

**Gebratenes Lachssteak mit Topinamburkruste**  
auf grünen Bohnen und Fächerkartoffeln € 33,80



## Fleischgerichte

### **Jägersteig - Burger**

Hirsch Patty mit Tomate und Kräutersalat  
BBQ- Sauce mit Preiselbeeren, frischen Pilzen  
im Sesamweck, dazu Süßkartoffel Pommes € 24,50

### **Wachtelbrüstchen und Kalbsbries à la nage**

mit Trüffelravioli und herbstlichem Gemüse € 32,00

### **In Butter gebratene Kalbsleberscheiben**

mit Apfel und Röstzwiebeln  
dazu Kartoffel – Kürbis - Rösti € 34,00

### **Duett vom Rind**

#### **Rückensteak rosa gebraten und Bäckle in Burgunder geschmort**

Speck - Wirsing und Kartoffelpüree € 36,50

### **250g Rumpsteak von der deutschen Färse**

#### **mit Urloffter Meerrettich überbacken**

dazu grüne Bohnen und Gratin - Kartoffeln € 38,00

### **Sahneragout vom heimischen Wild**

Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse  
und handgeschabte Spätzle € 32,00

### **Steinpilz – Risotto**

mit grünen Bohnenkernen  
und dazu gebratene Wachtelbrüstchen € 32,00

### **Rückensteak mit Haselnusskruste und Krokette vom Hirschkalb**

Zwetschgen – Pfeffersauce und Rosenkohlblätter  
dazu Schupfnudeln € 44,00



## Dessert

mit hausgemachtem Eis

**Crème brûlée flambiert  
mit Salat von frischen Früchten**



dazu Vanilleeis € 12,50

**„Herbstgold“**

Crème vom Kürbis mit Birnen – Vanille – Füllung  
und Walnusseis auf Schokocrumble € 14,90



**Apfelstrudel neu interpretiert**



mit cremigem Zimteis € 14,50

**Kleines Gourmet Dessert**

dazu eine Tasse Espresso € 12,50



## Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

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