



Winterlichtblicke

- draußen kalt und innen warm -

Eine winterliche Suppe gibt einem das Gefühl von Heimat

Schwäbische b'rennde Griessuppe
mit Speckkrusteln 7,00

Cappuccino von der Schwarzwurzel
mit Steinpilz-Griesklößchen (vegetarisch) 8,50

Vorspeisen

Strudel vom Wintergemüse mit Kräutersalat,
Joghurtdipp und Kartoffelvinaigrette (vegetarisch) 10,50

Ackersalat von der Gärtnerei Schmid mit gerösteten
Kräuterknusperle und Kartoffeldressing (vegetarisch) 9,80

Hauspastete vom Hirsch
mit Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland 13,50

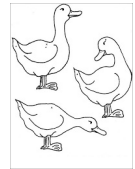
Salat vom Babyspinat mit Ziegenkäse im
Speckmantel und Himbeer - Balsamicodressing 12,50

Hirschcarpaccio mit Haselnuss-Pesto,
gerösteten Mandelblättchen und Balsamico 14,00

Gebratene Entenstopfleber
mit Apfel-Zwiebel-Chutney und winterlichem Salat 18,50

Herzhaftes Winterküche

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste



Hauptgänge

Rehmaultaschen mit Haselnüss, Wildpreiselbeeren und Williams-Christbirne	17,50
Entenmaultaschen mit Orangenrotkraut und geschmorten Apfel-Zwiebel-Spalten in Balsamico	19,00
Wildragout mit Lembergersöble, Bandnudeln, Williamsbirne und Wildpreiselbeeren	19,50
1/2 Bauernente aus dem Ofen mit Orangenrotkraut und Brezelknödel	24,00
Skrei Norwegischer Kabeljau mit glasierten Lauchzwiebeln, Tomaten, Oliven und Rosmarinkartoffeln	26,00
Hirschsteak in der Haselnusskruste mit Kräuterknöpfle und pochierter Rotweinbirne	28,00

Rumpsteak auf der Salzplatte

mit Salat und Kräuterbutter ca. 220 Gr. (*) 26,00

Bitte beachten Sie, dass die Steaks auf der heißen Salzplatte serviert werden
und nachbraten. Bitte berücksichtigen Sie dies beim bestellen ihres Gargrades.

(*) Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht