



## Herbstlicht

*- verzaubert die Welt mit neuen  
Farben und Nuancen-*

*Eine herbstliche Suppe gibt einem das Gefühl von  
Wärme*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbisöl 7,00

Schwäbische Graupensuppe mit Gemüsestreifen  
und Speckwürfel 6,50

### *Vorspeisen*

Schneckenpfännle mit Kräuterbutter (6 St.) 8,50

Ackersalat von der Gärtnerei Schmid mit angebratenem  
Hokkaido-Kürbis und Preiselbeervinaigrette 10,50

Carpaccio von der Chioggia-Rübe mit Ziegenkäse  
aus der kleinen Käserei 11,50

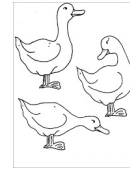
Salat vom Babyspinat mit frischem Ziegekäse im  
Speckmantel und Himbeer - Balsamicodressing 10,80

Feiner Büffelmozzarella von der Hohensteiner  
Albkäserei mit Salat von der roten Beete 12,50

Hirschcarpaccio mit Haselnuss-Pesto,  
gerösteten Mandelnblättchen und Balsamico 14,50

## Herzhaftes Herbstküche

### Lieblingsgerichte unserer Stammgäste



Kürbismaultaschen mit Rucola-Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse ( <i>vegetarisch</i> )	15,50
Entenmaultaschen mit Orangenrotkraut und geschmorten Apfel-Zwiebel-Spalten in Balsamico	16,50
Brezelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne mit Wildpreiselbeeren ( <i>vegetarisch</i> )	14,50
Wildragout mit Lembergersößle, Bandnudeln, Williamsbirne und Preiselbeeren	17,80
Hirschsauerbraten mit Brezelknödel und Orangerotkraut	21,50
Hirschsteak in der Haselnusskruste mit Kräuterknöpfe	21,80
1/2 Bauernente aus dem Ofen mit Brezelknödel und Orangerotkraut	23,50