



## Winterzeit

- verzaubert die Welt mit  
Schneeflocken und Eis-

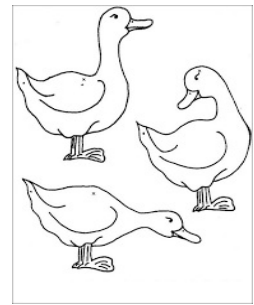
### Wintersuppen wärmen das Herz

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbisöl	6,50
Altschwäbische Maronensuppe	7,00

### Vorspeisen

Feldsalat mit geröstetem Speck , Croutons und Kartoffeldressing	8,70
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 Ziegenkäse im Speckmantel und Himbeer - Balsamicodressing	11,50
Gerauchte Entenbrust mit Kartoffelrösti und Balsamico-Linsensprossen	14,50
Hirschcarpaccio mit Haselnuss-Pesto, gerösteten Mandelnblättchen und Balsamico	14,50

*Deftige Winterküche*  
*Lieblingsgerichte unserer Stammgäste*



Rehmaultaschen mit Haselnüssen, Birne und Wildpreiselbeeren	17,50
Kürbismaultaschen mit Rucola-Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse	15,50
Brezelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne mit Wildpreiselbeeren (vegetarisch)	16,50
Wildragout mit Lembergersöble, Bandnudeln, Williamsbirne und Preiselbeeren	18,50
Hirschsteak in der Haselnusskruste mit Kräuterknöpfe	21,80
Geschmorter Wildschweinbraten mit Brezelknödel und Orangerotkraut	23,50
Hirschsauerbraten mit Kräuterknöpfe und Orangerotkraut	22,50