



Wildspezial

Vorspeise

Tatataki vom Hirschrücken

Bunte Bete & Apfel mariniert/Kürbischutney/Sojasauce

15€

Hausgemachte Ravioli vom Hirsch

Hirschfüllung/Parmesan/Kräuter

13€

Hauptgang

Ragout aus der Hirschkeule

Serviettenknödel/herbstliches Gemüse

21€

Sous-Vide Entenbrust

Orangenjus/Kartoffelcreme/Blaukraut

20€

Dessert

Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte

Schokobiskuit/Mousse au Chocolat/Vanillecreme/Kirschsorbet

12€



Tageskarte

Vorspeise

Tatar von getrockneten TomatenV

Geröstetes Weißbrot/ Olivenöl

9€

Hausgebeizter Lachs

Dill/ Sauce/Kräutersalat

12€

Kürbis-Curry SüppchenV

Kerndl/Kürbiskernöl

6€

TagliariniV

Frische Trüffel/Parmesan

Vorspeise 12€ Hauptgang 18€

Weinempfehlung Vorspeise

2020 Weißweincuvée/Langenwalter/Pfalz

Glas 0,2 l - 5,90 €

Flasche 0,7 l – 24 €



Hauptgang

Filierter Lachs

Mediterranes Risotto/Sauce

19€

Rinderfilet

Jus/Grillgemüse/Kartoffelvariation

26€

Wiener Schnitzel vom Kalb

Röstkartoffeln/Preiselbeeren/Zitrone

21€

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende

Kartoffelvariation/Gemüse/Zwiebeln/Sauce

19€

Weinempfehlung Hauptgang

2012 Zweigelt /Leopold Blauensteiner/Österreich

Glas 0,2 l - 5,90 €

Flasche 0,7 l - 23€

2017 Crianza Rioja/Bordegas Larchago/Spainien

Glas 0,2 l – 6,90 €

Flasche 0,7 l - 26€



Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Früchte/Eis/Mascarpone

8€

Bayrisch Creme

Erdbeere/Mascarpone/Vanilleeis

9€

Auswahl an feinsten Käsesorten

Trauben/Brot

11€

Nach dem Essen

Espresso 2,50 €

Cappuccino 3,80€

Schnaps vom Lantenhammer ab 5,50 €