

## WALD UND FLUR

04. OKTOBER BIS 18. NOVEMBER

### VORSPEISEN

Gebackener Kürbis mit Erbse, Hafer und marinierten Wildkräutern (vegan)	€ 12,80
Rosa gebratenes Hirschfilet mit Aprikose, Wachtelei und Pumpnickel	€ 13,90

### SUPPEN

Waldpilzkraftbrühe „Elements“ (vegan)	€ 7,50
Kürbiscremesuppe mit Wildpflanze und Heukäse	€ 7,50

### ZWISCHENGÄNGE

Wirsing mit Erdapfel und Champignon (vegan)	€ 14,60
Gemüsegulasch mit Schmand und Spätzle (vegan)	€ 15,90
Gebratener Kaninchenrücken mit Kürbis und zweierlei Apfel	€ 16,80

## HAUPTGÄNGE

Hirsch Osso-Bucco mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Brezenknödel	€ 25,90
Variation vom Wildgeflügel mit Johannisbeersoße, Kürbis und Topinambur	€ 28,90
Gebratener Rehrücken mit Topfen-Kräuterbrösel, Bohnen-Cassoulet und Amarena-Ravioli	€ 29,80
Gegrillter Saibling mit Wiesenkräuterjoghurt, Schmorgurke und Gersotto	€ 27,90
Gegrillte Bachforelle mit Zitronenschaum, gelbe Bete, Petersilie und Kartoffel	€ 28,80

## DESSERT

Gebackene Birne mit Mirabelle und Blütenpollen	€ 9,00
Hanf-Gewürzkuchen mit Walnuss und Pflaume <small>(vegan)</small>	€ 12,50
Dreierlei von der Heidelbeere	€ 12,90
Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

## FEINSCHMECKER MENÜ

Rosa gebratenes Hirschfilet  
mit Aprikose, Wachtelei und Pumpernickel

\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Wildpflanze und Heukäse

\*\*\*

Gebratener Kaninchenrücken  
mit Kürbis und zweierlei Apfel

\*\*\*

Hagebuttensorbet

\*\*\*

Gebratener Rehrücken mit Topfen-Kräuterbrösel,  
Bohnen-Cassoulet und Amarena-Ravioli

oder

Gegrillte Bachforelle mit Zitronenschaum,  
gelbe Bete, Petersilie und Kartoffel

\*\*\*

Dreierlei von der Heidelbeere

---

Menü € 77,00

## VEGANES MENÜ

Gebackener Kürbis mit Erbse,  
Hafer und marinierten Wildkräutern

\*\*\*

Waldpilzkraftbrühe „Elements“

\*\*\*

Wirsing mit Erdapfel  
und Champignon

\*\*\*

Holunderbeerensorbet

\*\*\*

Gemüsegulasch  
mit Schmand und Spätzle

\*\*\*

Hanf-Gewürzkuchen  
mit Walnuss und Pflaume

---

Menü € 59,00