

Heimatküche

08. OKTOBER BIS 23. NOVEMBER

VORSPEISEN

- Sauerteig mit gepickeltem Gemüse und Spinatpesto (A, E, F, H, L, M) (vegan) € 14,90
- Wildpastete mit Aprikose, Frisée und Fichte (A, C, F, G, H, M, O) € 15,90

SUPPEN

- Karottenkraftbrühe mit Kräuterbisquit (A, F, H, O) (vegan) € 8,00
- Kürbiscremesuppe mit Knusper-Würfel (A, C, G, H) € 8,50

ZWISCHENGÄNGE

- Rote Spitzkohlroulade mit Grünkern und Anis (A, F, L) (vegan) € 17,90
- Gebackene Kartoffelknödel mit Rahm,
Porree und Pastinake (F, H, O) (vegan) € 18,50
- Steinpilzravioli mit Kapuzinerkresse und Haselnuss (A, C, F, H, L) € 20,00

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|---------|
| Geschmorte Ochsenbacken mit Preiselbeeren, Buchenpilzen und Schwarzbrot (A, C, G, H, L O) | € 28,90 |
| Gebratene Kalbsleber mit Zwiebel, Apfel und Kartoffel (A, F, G, H, O) | € 29,90 |
| Gebratener Hirschrücken mit Maronenkruste, Steckrübe und rotem Spitzkohl (A, C, E, G, H, O) | € 30,80 |
| Regenbogenforelle mit Speckschaum, Porree und Kartoffel-Krapfen (A, C, D, F, G, O) | € 30,90 |
| Gegrillter Saibling mit Schmand, Fenchel und Gemüserösti (C, D, G, L, O) | € 31,80 |

DESSERT

| | |
|---|---------|
| Kürbis Creme Brûlée mit Vanilleeis und Walnuss (A, C, G, H) | € 11,50 |
| Dreierlei von der Quitte (A, F, H, O) (vegan) | € 13,80 |
| Hefezopf mit Zwetschge und Maroneneis (A, C, G, H, O) | € 13,90 |
| Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O) | € 15,80 |

Feinschmecker-Menü

Wildpastete mit Aprikose,
Frisée und Fichte (A, C, F, G, H, M, O)

Kürbiscremesuppe mit
Knusper-Würfel (A, C, G, H)

Steinpilzravioli mit Kapuzinerkresse
und Haselnuss (A, C, F, H, L)

Sanddornsorbet (O)

Gebratener Hirschrücken mit Maronenkruste,
Steckrübe und rotem Spitzkohl (A, C, E, G, H, O)

oder

Gegrillter Saibling mit Schmand,
Fenchel und Gemüserösti (C, D, G, L, O)

Hefezopf mit Zwetschge
und Maroneneis (A, C, G, H, O)

Menü € 82,00

Veganes Menü

Sauerteig mit gepickeltem Gemüse
und Spinatpesto (A, E, F, H, L, M)

Karottenkraftbrühe
mit Kräuterbisquit (A, F, H, O)

Rote Spitzkohlroulade mit
Grünkern und Anis (A, F, L)

Heidelbeersorbet (O)

Gebackene Kartoffelknödel mit Rahm,
Porree und Pastinake (F, H, O)

Dreierlei von der Quitte
(A, F, H, O)

Menü € 68,00