

## VORSPEISE/ SUPPE

### **glasierte Wachtelbrust**

Ofenkürbis/ Waldpilzcreme

### **glazed breast of quail**

pumpkin/ mushroom cream

**19,90**

### **Rotkraut- Samtsuppe**

Hirschraviolo oder Schnittlauchraviolo

### **cream soup of red cabbage**

Raviolo with deer or with chive

**10,50**



### **TIPP**

**Schwammerl-  
Empfehlungen nach  
Sucherfolg!**

**Fragen Sie nach!**



## HAUPTSPEISEN

### **Wildragout aus der eigenen Jagd**

Serviettenknödel/ Kohlsprossen

### **ragout of venison**

bread dumplings/ Brussel sprouts

**34,00**

### **rosa gebratene Barbarie- Entenbrust**

hausgemachte Schupfnudeln/ Rotkraut

### **medium roasted breast of duck**

potatoe noodles/ red cabbage

**38,00**

### **gebratener Frischlingsrücken**

Kartoffelflan/ Rahmwirsing

### **roasted saddle of young boar**

potatoe pudding/ creamy savoy cabbage

**36,00**

BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN GEBEN UNSERE MITARBEITER SEHR GERNE AUSKUNFT

Wir erlauben uns für das Couvert mittags 3,20 und abends 4,50 pro Person zu verrechnen.

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzl. MwSt.*