

ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT,
BAUERNBUTTER & 2ERLEI
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN

6

FRÜHLINGSROLLE (3STK) &
SWEET CHILI SAUCE

6

FLUSSKREBS-SALAT – LAUCH &
GETROCKNETE PARADEISER

6

REH-HIRN GEBACKEN
MIT SAUCE TARTARE

6

APERITIF VARIATION & 3 STK PETIT FOURS PRO PERSON 13

VORSPEISEN

SASHIMI – THUNFISCH, ASIATISCHER KOHL, KOKOSMILCH & SESAM 16

KÜRBIS – ROH MARINIERT, RADIESCHEN, GERÖSTETE KÜRBISKERNE &
KNOBLAUCHESSIG 14

REH – MARINIERTES FILET, PREISELBEEREN & EINGELEGTE MARILLEN 16

VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN 37

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

RIND – SUPPE, FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL 5.5

ERDÄPFEL-LAUCH – SUPPE & SPECK-CROUTONS 6.5


„PULKAUTALER KNOPF“ – GRATINIERT, OBRITZER
WEINBERGSCHNECKE, KRÄUTERBUTTER & TOASTBROT 15

REH – FEINES RAGOUT, „KÖNIGIN PASTETE“ & KAROTTEN KLEIN 15
GROß 22

HAUPTSPEISEN

LACHSFORELLE „HOLZ & STEIN“ – BLATTSPINAT & ROSMARINERDÄPFEL	25
BACHSAIBLING – IN BUTTER CONFIIERTES FILET, KRÄUTER-ERDÄPFEL, PILZ-EIERSTICH & RHABARBER	29
HIRSCH – ROSA GEBRATENES HUFT-STEAK, SPROSSENKOHL, POLENTA-KROKETTEN & WACHOLDERSAUCE	31
RIND – BEUSCHEL, SEMMELKNÖDEL & SAUERRAHM KL 16 GR 22	
KAROTTEN – NUDELGRATIN, LEINSAMEN & KERBEL-JOGHURT-SAUCE	20

DESSERTS & KÄSE

BUCHTELN – GERMTEIG-BUCHTELN & VANILLESAUCE	12
 RHABARBER – WEIBE SCHOKOLADE, MASCARPONE & MANDELN	16
by HANNES LANGER	
HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS	PRO KUGEL 2.50
AUSGESUCHTE KÄSE	KLEIN 17 / GROß 21

NEHMEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE TAGESEMPFEHLUNG!

ZUM DIGESTIF – KLEINE NASCHEREIEN ZUM ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTE PRALINEN AUS

DEM NÄHKÄSTCHEN

PRO STK. 3

HAUSGEMACHTE

MACARONS / CANELÉS

PRO STK. 3

PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 21

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben
Gerne geben wir Auskunft über Allergene