**Vorspeisen:**

Kürbiscremesuppe (G) 5.30 €

Klare Waldpilzsuppe 4.80 €

Wildknödelchen mit sautierten Pilzen u. Rotweinbirne 8.50 €

**Hauptgerichte:**

Medaillons vom Wildschwein und Reh auf Steinpilz-

Rahmsoße, Rösti und Brokkoligemüse(A,C,G) 22.90 €

Hirschroulade mit Serviettenknödel, Speckrosenkohl und

Baby-Karotten (A,C,) 18.90 €

Rehbraten mit Haselnuss-Spätzle &

Blaukraut (A,C,G,l) 20.90 €

Wild-Burger mit Kürbis-Chutney, Schimmelkäse, Blattsalat,

Tomate, Zwiebelringe, dazu Kartoffel-Wedges (A,G) 16.90 €

Hirschbraten mit Semmelknödel, Spätzle &

kalter Gemüseterrine(A,C,G) 18.90 €

Kaninchen in Rotweinsahnesoße geschmort mit

grüne Bandnudeln und Rahmwirsing (A,C,G) 18.90 €

Rehschnitzel mit Parmesan-Kräuterkruste mit Kroketten, panierte Quarkbällchen und Blaukraut(A,G) 20.90 €

Wildschweinbraten mit Semmelknödel, Spätzle und Salat

(A,C,G,L) 18.90 €

Fleischlos: Kürbisknödel auf Nußbutter mit Kürbiskernen, Nußbrösel und Salat (A,C,G) 15.90 €

**Nachspeisen:**

2 Quarkknödel auf Zwetschgenkompott (A,C,G) 6.50 €

2 Apfelkücherl mit 1 Kugel Pistazieneis (A,C,G) 6.50 €

Wildbeerencreme mit Krokant (G,H) 6.50 €

**Digestif:**

2 cl Haselnußschnaps von Prinz 3.30 €

***Bei Allergien besprechen Sie bitte Ihre Essenswahl mit dem Koch.***

Allergenkennzeichnung: A Weizen, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfit, R Weichtiere , Zusatzstoffe: 1 Nitrit, 2 Phosphat, 3 Konservierungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Farbstoffe, 8 Antioxidationsmittel