

## *Vorspeisen*

Bunter Kräutersalat in Vinaigrette mit Gewürzkürbis und Kürbiskernöl

7,50

dazu Kartoffelflan und Südtiroler Speck 4,50

oder Ziegenkäse und Ofentomaten 5,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

7,50

dazu gebratene Jakobsmuscheln und Dill 6,50

oder kleine Hirschfleischküchle 4,50

## *Zwischengerichte*

In Butter gebratener Südtiroler Käsknödel auf jungem Blattspinat  
und marinierter Rote Bete

11,00 / 17,00

Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Champignon-Soße auf jungem Blattspinat

11,00 / 17,00

## *Hauptgerichte*

Lendchen vom Landschwein mit Egerlingen in Kräuterrahm und geschmelzten Spätzle

21,50

Walnußschnittel vom Hirsch mit Preiselbeersöße, cremigem Wirsinggemüse und Spätzle

21,50

In Burgunderwein geschmorte Kalbsbacke mit Sellerie-Kartoffelpüree und Ofenmöhren

26,50

Donauwaller auf Wurzelwerk pochiert, mit Meerrettichsoße und Linsen-Kartoffel-Ragout

26,50

Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Weiderind mit gebratener Maultasche  
dazu geschmelzte Spätzle und Kräutermöhren

27,50

Wachtel mit Stopfleber auf Wirsinggemüse und Selleriepüree

27,50

## *Nachspeisen*

Unsere Schokoladenvariation mit Mousse, Küchlein und Eis

11,00

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren mit unserem Haus-Sekt aufgegossen

7,50

Affinierter Camembert mit Aprikosen-Paprika-Chutney

7,50