



## Saisonale-Gerichte

### Wild

Unser **Wild** kommt vom Jäger aus dem heimischen Bienwald.

#### Wild-Ragout

mit Preiselbeeren und feiner Dornfelder-Sauce, Spätzle und Salat 25,90 €

#### Wildschwein-Rückensteaks

mit Rahm-Preiselbeer-Sauc, Knödel und Rotkraut 28,90 €

### Suppen

Kürbissuppe 5,50 €

Wild-Klößchen-Suppe 5,80 €

## ...unsere Empfehlung!

#### Rinder-Rouladen „hausgemacht“

mit Knödel und Rotkraut 24,90 €

#### Rumpsteak mit Whisky-Sauce

mit Beilagen und Salat 32,00 €

– dazu empfehlen wir einen echten schottischen Single-Malt Whisky 12jährig 6,50 €

## Pfifferlings-Wochen

2 Schweinerückensteaks mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat 22,90 €

#### Schweinemedallions

mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat 24,90 €

#### Spinatknödel

– mit Pfifferlingen, feiner Sauce, gehobtem Parmesan und Salat oder  
– mit Zucchini-Tomaten-Gemüse, gehobtem Parmesan und Salat 18,90 €

#### Rumpsteak

mit frischen Pfifferlingen, Beilagen und Salat 33,00 €

## Verschiedene Feldsalate

#### Feldsalatplatte

mit Hähnchenbrustfilet und Rösti und Himbeer-Vinaigrette 20,90 €

#### Großer Feldsalat

mit geräucherten Lachsscheiben und Essig-Öl-Dressing 19,90 €

#### Großer Feldsalat

mit Gorgonzola und Walnüssen und weißem Balsamico-Dressing 19,90 €

#### Großer Feldsalat

mit gebratenen Gänseleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette 18,90 €

Kleiner Feldsalat 8,50 €

## Herbstliche Gerichte

### Kastanien

#### Kotelett oder Schnitzel paniert

mit „Keschde“ und Rotkraut 19,90 €

#### Kastanien-Saumagen

mit Rotkraut 17,90 €

#### Vegetarisch:

#### Kastaniengemüse

mit Rösti und Rotkraut 17,90 €

#### Süßkartoffel-Wedges

mit Kürbisgemüse und Avocado-Dipp 18,90 €

## Fisch

#### Heilbutt-Filet ohne Gräten

mit Tagliatelle, Salat und Riesling-Kräuter-Sahne-Sauce 22,90 €