

Herbstmenü

Hausgeräucherter Wildschinken mit Chicoreesalat

Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelchips

Forellenfilet im Schinkenmantel mit Pfifferlingschaum
Zucchini Gemüse und Basmatireis

Creme Catalan mit Walnußeis und Portweifeige

42,-

Großer herbstlicher Salat mit gebackenem Forellenfilet	14,50
Oder mit Garnelen	18,50

Aus unseren Teichen

Forelle gebacken „Müllerin Art“
oder pochiert „blau“

mit Salzkartoffeln und Salat	14,20
- als Filets	15,90
- mit Buttermandeln	+ 1,70

Forellenklößchen in Dillschaum Butternudeln und Salat	16,90
--	-------

Forellenfilet in Rieslingsoße Blattspinat und hausgemachte Nudeln	17,20
--	-------

gebratenes Lachsforellenfilet mit Pfifferlingen in Rahm Kräuterreis und gemischter Salat	18,50
---	-------

Forellenfilets in Schinkenmantel Butternudeln und Fenchel-Tomaten-Gemüse	18,50
---	-------

Unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen

Unser Schwenkbraten mit Zwiebeljus
Bratkartoffeln und gemischter Salat 14,50

Schweinemedallions mit Gemüserahm
hausgemachten Butterspätzle und gemischter Salat 17,20

Rinderrückensteak mit Zwiebel-Kräuterkruste
Bohnen und Bratkartoffel 19,20

Wildragout in Landbiersoße
Hausgemachte Serviettenknödel und Salat 17,20

Aus eigener Jagd

Hirschsteak in Preiselbeerjus
Apfelrotkraut und Butterspätzle 21,50

Rehnüßchen mit Pfifferlingen in Balsamicojus
Wirsinggemüse und Würfelkartoffeln 21,50

Ohne Fleisch und Fisch (nicht nur für Vegetarier)

Pfifferlinge in Rahm mit Bratkartoffeln und Salat 16,90

Käsespätzle mit Tomatengemüse und Salatteller 12,90

Gerne erfüllen wir Ihre **Änderungswünsche**
Wir berechnen je Umbestellung 1,50 Euro

Etwas Süßes nach dem Essen

gemischter Eisbecher 3,70

gemischter Eisbecher mit Schlagsahne 4,20

Vanilleeis mit hausgemachter Himbeersoße 4,90

Walnußeis mit hausgemachtem Rumtopf 5,90

Creme Catalan mit Nougateis und Mangostreifen 6,90

Tonkabohneneis mit Portweifeige 8,80

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanillesoße 8,20

Mascarponecreme mit Kaktusfeigensorbet
und Baumkuchen 8,50

Unser Hausaperitif

Portwein im eigenen Holzfass nachgelagert	5,50
unser Kirsch Royal	6,50
Alkoholfreier Aperitif	4,90

Eine Kleinigkeit vorweg

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	8,50
Tomatensalat mit eingelegtem Schafskäse	9,50
Terrine von der Forelle mit Kräuter-Aioli	9,80
Lauwarmer Fischsalat mit Tomatenvinaigrette	10,80
Rosette der geräucherten Lachsforelle mit Chicoree	12,50
Wildschinken mit Preiselbeervinaigrette und Pfifferlingsalat	12,80

Oder lieber ein Süppchen

Klare Rindfleischsuppe mit Flädle	3,90
Kräuterschaum mit Forellenklobchen	5,90
Kürbiscremesuppe mit Brotroutons	5,50
Cremesuppe von Pfifferlingen mit Süßkartoffelchips	5,50

Zur Vesperzeit (14 – 17.30 Uhr)

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich	11,20
Schinkenbrot (roh oder gekocht)	5,80
Schinkenplatte (roh und gekocht), Bauernbrot	11,50
Käsebrot	5,80
Hausmacher Wurstbrot	5,50
Hausmacher Wurstplatte mit Bauernbrot	9,80
Bauernsalat vom Schwartemagen mit Bratkartoffeln	11,50
Gebackene Forellenfilets mit Bratkartoffeln und Salat	15,90
Schwenkbraten mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln und Salat	14,50

Liebe Gäste, unsere Gerichte enthalten Allergene.
Gerne können Sie bei unserem Service nachfragen.