

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari– alkoholfrei möglich)	9
Prosecco Ruggeri	6
Rose Frizzante Pet Nat Kirchknopf	7
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Trumer Herbstbier 0,2/ 0,3 l	4/4,90
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Wachtelbrust

Sellerie | Birne | Speck
19

Carpaccio vom Hirschrücken

Eingelegter Kürbis | Rotweinschalotte | Granatapfelgel
19

Jourgebäck

2

Suppen

Rehkraftsuppe

Wurzelgemüse | Steinpilze | Miniburger
12

Cremesuppe vom Butternusskürbis

Geröstete Kerne | Kernöl
8

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

24

Kürbisrisotto

Gebackener Feta | Gemüse

20

Hauptgerichte

Hirschkalbsrücken

Pastinake | Cognac-Mascarponesauce | Gnocchi

34

Rehnuss

Broccoli | Steinpilze | Serviettenknödel

31

Ragout aus dem Rehschlägel

Serviettenknödel

24

Blaukraut gibt's zu allen Wildgerichten

Rehburger

Briochebun | Cheddar | Borretanezwiebel | Preiselbeere | Speck

20

Roastbeef

Gemüse | Knusperkartoffel | Barbecuejus

31

Backhendl

Petersilkkartoffeln | Preiselbeeren

22

Zusätzlich unser wechselndes Abendmenü

Kindergerichte

Grillwürstl mit Pommes 8

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes 9

Nudeln mit Rahmsauce 6

Nudeln mit Bolognese 9

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Tonkabohnen Creme brulée

Himbeeren und -sorbet

12

Topfenauf

Zwetschkenröster und -sorbet

12

Zartbitter Schokomousse

Apfel | Holunder

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6