

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschrücken
Kohlrabistreifen, Preiselbeerchutney
€ 13,00

Feldsalatröschen
Steierisches Kernöldressing
Geröstete Weißbrotwürfel, Speckkrusteln
€ 8,50

Aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
€ 8,00

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl
€ 7,90

Zart und auf den Punkt

Hirschragout aus der Keule

Lebkuchensoße, Cranberryknödel

Rotkraut

€ 23,00

Gebratenes Doradenfilet

Rote Beete Soße, Spinatrisotto

gebratener Kürbis

€ 24,00

Rumpsteak

Meerrettichbutter, Bratkartoffeln

€ 25,00

Medaillons vom Iberico Schwein

Roquefortsoße, Spätzle und Herbstgemüse

€ 22,50

Maispouladenbrust

gefüllt mit Ziegenfrischkäse

Kürbisrisotto

€ 22,00

Kürbisrisotto

Gratinierter Ziegenkäse, Blattspinat

€ 18,00

Für das besondere Geschmackserlebnis

**Schokoladentarte mit karamellisierten Maronen
Pistazieneis**
€ 9,00

Feigenparfait mit marinierten Kumquats
€ 9,00

Vanilleeis in Espresso
€ 5,00

Unsere Digestifempfehlung vom Weingut Freiberger
Feiner Weinbrand vom Heppenheimer Riesling
2cl / €5,50

Liebe Gäste,
laut der vom Gesetzgeber festgelegten LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) weisen wir Sie darauf hin, dass in all unseren Gerichten folgende 17 Allergene enthalten sein könnten: Erdnüsse, Hühnerei, Laktose, Lupinen, Nüsse, Schwefeldioxid, Sulfit, Senf, Soja, Sesam, Weizen, Gluten, Sellerie, Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtiere. Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie unser Servicepersonal an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.