



Herzlich Willkommen!

VORSPEISEN	€
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croutons	6.5
Kleiner Salatteller mit Tomate, Gurke, Paprika, Sprossen, Kresse und Dressing	6
Zartes Würzfleisch vom Schwein, mit Käse überbacken, Zitrone und Toast	6
Duett von Ziegenkäse & Roter Bete Salatbouquett mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rote Bete, Walnüssen	8.5
HAUPTGERICHTE	
<i>Genießen Sie unsere Herbstgerichte</i>	
Ab 11.11.2023 gibt es wieder Martinsgans bei uns!	
Martinsgans	
Mit Calvados geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule mit hausgemachtem Apfelrotkraut und vogtl.Klöße	23
<i>Unserer Weinempfehlung zur Gans</i>	
3x3 Rosé Cuvee ,feinherb, Winzer von Erlbach, Rheingau	0,2l 6.5
Grauburgunder, trocken, Winzer von Erlbach, Rheingau	0,2l 6.5
Wilde Pasta	
Pasta mit zartem Hirschragout und frischen Champignons & Preiselbeeren	19
Cremiges Risotto mit roter Bete und gebratenem Kürbis	
-Vegetarisch	17
- mit gebratenen Putenbruststreifen	23
Medaillons vom Hirschrücken mit frischen Champignons und Bambes	24
Herbstbowl	19
Salat-Bowl mit Burrata, Rote Bete, gebratenen Kürbis, Pilzen, Bulgur, crispy Putenstreifen, Tomate, Gurke, Paprika, Sprossen, Kresse und Toppings	
➔ Bowl auch VEGI möglich	



Herbstschnitzel Putenschnitzel gefüllt mit Käse, Kürbis, Maronen und Kräutern, knackigem Marktgemüse und Kroketten	18
Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken und Pommes	15
Frisches Rotbarschfilet, naturell gebraten, mit knackigem Marktgemüse, Rieslingsensauce und Kartoffeln	22
Putensteak mit Ziegenkäse und Birne überbacken, dazu knackiges Marktgemüse und Kroketten	16
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale, mit Kroketten und kleinem Salatteller	24
Argentinisches Rinderhüftsteak, mind. 300 Gramm, nach Wunsch gebraten, mit frischen Champignons, hausgemachter Steakbutter und Bambes	28

AUSSCHLIEßLICH MITTAGS 11:30h-14:00h ERHÄLTLICH

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gewürzgurke & Senf, hausgemachtem Apfelrotkraut & vogtl. Klößen	19
Hausgebeizter Sauerbraten mit hausgemachten Apfelrotkraut und vogtländischen Klößen	17

*PSST! Ihre Speisen werden frisch aus regionalen Produkten und mit Liebe zubereitet.
Es kann zu Wartezeiten kommen. Sie wünschen eine andere Beilage? Sprechen Sie uns einfach an!
Gerne bereiten wir auch unsere Gerichte als Kinder- oder Seniorenportionen zu.
Vegetarische Gerichte können wir gerne nach Absprache zubereiten.*

Für Ihren süßen Abschluss bieten wir eine reichhaltige Eisauswahl und selbstgemachten Sorbet (pur oder mit Sekt aufgegossen) an. Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!

DESSERT

3 Kugeln gemischtes Eis	4.5
3 Kugeln gemischtes Eis mit frischen Beeren	6.5
Herbstzauber Sous-Vide gegarte Zwetschgen mit 1 Kugel Eis und Zimtstaub	6.5

Eissorten:

Vanille, Schoko, Erdbeere, Nuss, Joghurt, Stracciatella, Brombeere-Joghurt,
Himbeere-Joghurt, Eierlikör, Schwarzwälder Kirsch