



## Herbstlicht

- verzaubert die Welt mit neuen  
Farben und Nuancen-

### Suppen

Hausgemachte schwäbische Flädlesuppe  
mit Rinderbouillon 6,90

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl (*vegetarisch*) 8,50

### Vorspeisen

Feldsalat von der Gärtnerei Schmid  
mit geröstetem Speck und Kartoffeldressing 10,50

Carpaccio von der roten und gelben Bete mit  
karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen 16,50

Krokette von der roten Linse	Vorspeise	16,50
auf Steinpilzrisotto (veg)	Hauptgang	26,50

Duo von der gerauchte Schwarzwaldforelle und  
Norweger-Lachs mit Apfel, Meerrettich und rote Bete 16,50

## Herzhaftes Herbstküche

### Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Kürbismaultaschen mit Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse <i>(vegetarisch)</i>	19,50
Brezelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne mit Wildpreiselbeeren <i>(vegetarisch)</i>	18,50
Wildragout mit hausgemachten Kräuterknöpfe, Williamsbirne und Preiselbeeren	24,50
Hirschsteak in der Haselnusskruste mit hausgemachten Kräuterknöpfe, Williamsbirne und Preiselbeeren	28,50
Kalbsrückensteak mit gebratenen Steinpilzen und Steinpilzrisotto	32,50

**Rumpsteak auf der Salzplatte** ca. 220 Gr. (\*)  
mit Kräutersalat und hausgemachter Kräuterbutter 29,50

Bitte beachten Sie, dass die Steaks auf der heißen Salzplatte serviert werden  
und nachbraten. Bitte berücksichtigen Sie dies beim bestellen ihres Gargrades.

(\*) Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht