



Winterzeit

- verzaubert die Welt mit
Schneeflocken und Eis-

Suppen - die von innen wärmen

Altschwäbische Marononenschaumsuppe mit Haselnuß-Grießklößchen	8,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (<i>vegetarisch</i>)	7,50

Vorspeisen

Feldsalat von der Gärtnerei Schmid mit geröstetem Speck ² , Croutons und Kartoffeldressing	9,70
Feldsalat von der Gärtnerei Schmid mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel ² und Himbeer-Balsamicodressing	13,50
Carpaccio von der roten und gelben Bete mit karamellisiertem Ziegenkäse und Nüssen	14,50
Gerauchte Entenbrust mit Feldsalat und Winter-Portulak, Himbeer-Balsamicodressing	16,50
Krokette von der roten Linse mit Kräuterseitlingen und Chili - Kartoffelstampf (vegan)	16,50
als Hauptgang:	24,50
Duo von der gerauchte Schwarzwaldforelle und Norweger-Lachs mit Apfel, Meerrettich und rote Bete	16,50

Deftige Winterküche

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Semmelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne und Wildpreiselbeeren (vegetarisch)	15,50
Dinkelnudeln mit Kräuterseitlingen in Mandelsahne (vegan)	16,50
Hausgemachte Wildmaultaschen mit Haselnüssen, Birne und Wildpreiselbeeren	19,50
Kürbismaultaschen mit Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse (vegetarisch)	18,50
Wildragout mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle, Birne und Preiselbeeren	24,50
Braten vom heimischen Hirsch mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle und Orangerotkraut	26,50
Hirschsteak in der Haselnusskruste mit hausgemachten Mohn-Schupfnudeln, Birne und Preiselbeeren	28,50