

APERITIF

Honig Birne Margarita € 6,70
Tequila | Birnensaft | Honig | Zimt

Apple Cider Cocktail € 6,80
Whiskey | Apfelwein | Ginger Beer

Spiced Pumpkin Gin € 7,20
Gin | Spiced Pumpkin Tee | Zitronensaft

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe | Erdnuss Crunch | Kürbiskernöl € 7,00

 Ziegenkäse | Rote Beete Püree | Eingelegte Birne | Rosmarin € 14,00

Semmelknödel Carpaccio | Waldpilze | Rote Zwiebel | Vinaigrette € 9,70

 Wildbratwurst | Linsen | Balsamico | Zwiebelchutney € 13,00

Herbstsalate | Fenchel | Salbei | Waldpilze | Trauben | Balsamico € 11,50

LEICHTE HERBSTKÜCHE

Rollgerste | Kürbis | Weintraube | Walnüsse € 17,50


Pappardelle | Steinpilze | Parmesan | Rucolapesto € 18,50

 **Die Naturpark-Wirte stehen für die Verwendung von regionalen Produkten und der damit verbundenen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.**

HIRSCHEN KLASSIKER

	Schweizer Schnitzel Pommes frites Salat	€ 20,90
	Hirsch- & Rehragout Preiselbeeren Spätzle Salat	€ 25,00
	Altdeutscher Topf Schweinefilets Käsespätzle Champignons Salat	€ 21,80
	Ochsenbacke Kartoffel-Sellerie Püree Wurzelgemüse	€ 25,50
	<i>Wildererteller - unser w i l d e r Klassiker</i> Dreierlei Wild Gefüllte Preiselbeer Birne Spätzle Salate	€ 32,50
	<i>Hirschen Burger</i> Wild Patty Sesam Brioche Speck Bergkäse Kräuteraiole Parmesanpommes	€ 19,00
	Entenbrust Gerösteter Kürbis Brösel Gremolata	€ 27,30
	Tagliata vom Rumpsteak Pommery-Senf Gebackener Blumenkohl Pommes	€ 29,90
	Zanderfilet Rahmsauerkraut Kartoffelstampf	€ 27,40
	Forelle Kartoffel Mandelbutter Salate	€ 28,50

FEINE DESSERTKREATIONEN

	Schokoladen Karamell Mousse Apfelchutney Crumble	€ 8,90
	Birnencrumble Eisgugelhupf Karamell Nüsse	€ 8,70
	Crème Brûlée Zwetschgensorbet Baiser	€ 8,80