

APERITIF

Le Pample Lillet Blanc Pink-Grapefruit-Saft Zitrone	€ 6,80
Lemon Spritz Limoncello Prosecco Bitter Lemon	€ 7,20
Hirschen Cocktail Gin Mr. Cuckoo Zitrone Tonic	€ 8,50

VORSPEISEN

Süßkartoffelsuppe Grünes Öl Popcorn (vegan)	€8,90
 Feldsalat Croutons Speck Kerne	€ 10,80 € 19,50
Tatar von der Räucherforelle Meerrettich Kartoffelcroutons	€ 16,50
 Ziegenkäse Rote Bete Hummus Kürbiskerne	€ 15,50
Gebackene Blutwurst Apfel Zwiebeln Kartoffelstampf	€ 14,50

VEGETARISCHE WINTERKÜCHE

Risotto Schwarzwurzeln Parmesan Rucolapesto	€22,20
Kartoffelknödel Bergkäse Rahmspinat	€ 22,00
Fleckerlnudeln Spitzkohl Ingwer Haselnüsse	€ 19,50

HIRSCHEN KLASSIKER

	Schweizer Schnitzel Pommes frites Salat	€ 26,50
	Hirsch- & Rehragout Preiselbeeren Spätzle Salat	€ 31,80
	Altdeutscher Topf Schweinefilets Käsespätzle Champignons Salat	€ 28,50
	Ochsenbäckchen Schwarzwurzelrisotto Grünkohl	€ 30,50
	<i>Wildererteller - unser w i l d e r Klassiker</i> Dreierlei Wild Gefüllte Preiselbeerbirne Spätzle Salate	€ 35,00
	<i>Hirschen Burger</i> Wild Patty Sesam Brioche Speck Bergkäse Kräuteraiole Parmesanpommes	€ 23,30
	Entenkeule und Brust Rotkraut Kartoffelknödel Preiselbeerjus	€ 32,50
	Roastbeef Zwetschgen Gewürzpommes	€ 35,50
	Wildschweinrücken FregolaSarda Wirsing Cranberrys	€ 31,50
	Zanderfilet Rahmsauerkraut Kartoffelstampf	€ 31,50
	Forelle Kartoffel Zitronenbutter Salate	€ 32,50

FEINE DESSERTKREATIONEN

	Creme Brulée Himbeereis	€ 9,50
	Weißes Kaffee Eis Beerenragout	€ 11,50
	Schokoladen Soufflé Vanille Passionsfruchtsorbet	€ 13,50

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

Liebe Gäste, eine Allergen Karte halten wir für Sie auf Wunsch zur Verfügung.
Fragen Sie uns gerne, wenn Sie lactosefreie, glutenfreie oder vegane Gerichte wünschen.