



Wilde Zeiten



Kürbiscrèmesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen ⁴

6,80

Kleiner Feldsalat

an Kürbiskern-Vinaigrette mit knusprigen Speckwürfeln ^{2,3}

7,60

Großer Feldsalat

mit roter Beete, Kürbiskern-Vinaigrette, Birnenspalten, Trauben, Walnüssen, Rosmarin-Brotchip und hausgemachtem Hirschschinken ^{2,3}

15,60

oder



vegetarisch mit Ziegenkäse-Konfekt, Kernen und getrockneten Früchten ^{1,3,5,6}

Saftiges Hirschgulasch

mit hausgemachten Semmelknödeln, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

19,90

Panierte Hirschschnitzel

mit gebratenen Kräutersaitlingen (Edelpilzzucht „Kroll“ Offenbach/ Bieber) serviert mit Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing mit Speckwürfeln ^{2,3}

23,50

Hausgemachte Wirsing-Roulade

mit Wildfüllung, auf Wirsinggemüse (mit Speck) und Balsamico-Schalotten, serviert mit Kroketten und Preiselbeeren ^{2,3}

19,80



Kürbis-Nudeln

Teigtaschen mit Kürbis-Frischkäse-Füllung in Curry-Salbei-Butter mit Mangostücken, Kürbiskernen und Parmesan, serviert mit kleinem Gartensalat

15,80

Pflaumen-Crumble

mit feiner Zimt-Note, lauwarm serviert mit Vanilleeis

6,90