



Vorspeisen

Herbstlicher Salatteller

Kürbis, Kernöl, Walnüsse, Birne

16,-

Schwertfischcarpaccio

Maracuja, Peperoni, Avocado, Blutampfer

20,-

Gebratenes Rehfilet auf sauer marinierten Semmelknödel

Feldsalat, Cranberries, Pfifferlinge

21,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl

9,-

Pfifferlingsschaumsuppe

Speckknödel

11,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

15,-

Tagliatelle mit feinem Rehragout

schwarzer Trüffel

17,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

Kaspressknödel

Endiviensalat, Kräuterschmand

17,-

Kalbsrahmgulasch

Paprika, Kartoffelpüree

24,-

Gegrillte Maishähnchenbrust

Currygemüse, Thaibasilikum, Basmatireis

26,-

Rahm-Sauerbraten vom heimischen Hirsch

geröstete Waldpilze, Serviettenknödel

29,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

30,-

Hirschkalbssteak

Rahmpfifferlinge, Kartoffelkrapfen

39,-

Bayerisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

46,-

Fische

Fangfrische Seeforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth
zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

27,-

Gebratene Filets von Steinbutt und Seeteufel

Kürbisrisotto, Fenchel

42,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

44,-