

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate
Orangen-Balsamico Dressing
karamellierte Nüsse und Kerne | Apfel
groß 12 | klein 8

Waldpilzterrine
Preiselbeer-Sauerrahm | herbstliche Salate
17

Kalbszünge | Kürbiskern-Vinaigrette
gebackene Kürbisspalten
19

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Flädle
Klößchen
10

Kürbiscremesuppe
geröstete Kerne | Kernöl
9

HAUPTGÄNGE

Kürbis-Risotto
gebratene Kräuterseitlinge
(vegetarisch)
28

Wirsing-Roulade | Räuchertofu
Couscous
(vegan)
28

Gebratene Fischfilets | Sesambutter
Wirsing | Kartoffeln
37

„Bärenteller“
Rind | Kalb | Schwein
Spätzle | Marktgemüse
33

Wildragout | Speck-Champignons
Rotkraut | Spätzle
34

Rosa Hirschrücken | Nusskruste
Rotkraut | Spätzle
41

Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat
Preiselbeeren
33

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Chateaubriand
Sauce béarnaise | Kräuterbutter
Marktgemüse | Kartoffelgratin
55 | pro Person

DESSERT | EIS

Café Gourmand
Espresso | Kugel Eis
süßer Kleinigkeit
8

Mousse von Zartbitterschokolade
Birnenkompott | Walnußeis
11

Crème brûlée
Orangenfilets | Sorbet
11

Eis und Sorbets
Vanille | Schokolade | Erdbeere
Himbeere | Mango | Zitrone
Kugel 3