

VORSPEISEN

Heimischer Feldsalat | Kartoffel-Dressing
Speck | Kracherle
14

Eingelegte Rote Bete & Horbener Ziegenfrischkäse
Orangenvinaigrette | geröstete Walnüsse | Rucola
16

Sanft geräucherter Wildlachs
Buttermilchsud | Feldsalat | Rettich
18

SUPPEN

Rinderkraftbrühe | Flädle
Klößchen
10

Kürbiscremesuppe
geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl
-vegetarisch-
10

HAUPTGÄNGE

Sautierte Waldpilze in Rahm | Schnittlauch
Tagliatelle | Bergkäse
-vegetarisch-
28

Kaspressknödel
Gemüse vom Münstermarkt in Rahm
-vegetarisch-
28

Kroß gebratenes Zanderfilet
Kürbiskraut | Petersilien-Kartoffeln
36

„Bärenteller“
Rind | Kalb | Schwein | Sauce Béarnaise
Spätzle | Marktgemüse
35

Rinderrückensteak | Schalotten-Senfkruste
Bratkartoffeln
36

Geschmortes Hirschragout
Rotkraut | Waldpilze | Spätzle
35

Hirschrücken | Preiselbeeren
Rotkraut | Spätzle
44

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Kartoffelsalat oder Pommes frites
Preiselbeeren
32

DESSERT | EIS

Café Gourmand
Espresso | Kugel Eis
süße Kleinigkeit
8

Schokoladenmousse
Zwetschgenragout |Crumble
11

Creme brûlée
Zimteis
11

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

Zu den Hauptgängen: Beilagen Feldsalat 6,50
*Umbestellung EUR 3,80