

# Herbst - Schmankerl

<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>G*</sup>	7,50 €
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahnehaube	
<b>Geräuchertes Filet vom Saibling</b> <sup>A/C/D1,2/M*</sup>	16,90 €
an Salatbouquet, mit gebratenen Waldpilzen und Meerrettich	
<b>Bunter Herbstsalat</b> <sup>A/D1,2*</sup>	18,60 €
mit gebackenem Hähnchen und Balsamico-Dressing	
<b>Gebratene Waldpilze in Rahm</b> <sup>A/G/D1,2*</sup>	19,70 €
auf Bandnudeln, mit confierten Kirschtomaten und frischen Kräutern	
<b>Saftiges Hirschgulasch</b> <sup>M/A/G/H/D1,2*</sup>	26,90 €
mit Butterspätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren	
<b>Rosa gebratene Hirschmedaillons</b> <sup>M/A/G/H/D1,2*</sup>	33,60 €
auf Waldpilzrahmsouße, mit Schupfnudeln und Bohnengemüse	
<b>Rostbraten von der Ochsenlende</b> ca. 300g <sup>M/G/H/D1,2*</sup>	36,80 €
mit gebratenen Waldpilzen, Ochsenjus und Röstkartoffeln <sup>M/G/H/D1,2*</sup>	
<b>Hausgemachte Panna cotta</b> <sup>G/L3,7/A/D1*</sup>	6,50 €
mit Beerengrütze und frischer Minze	

## Johannis-Rosmarin-Spritz

Crème de Cassis, Johannisbeersaft, Rosmarin und Zitrone  
treffen auf Prosecco und Eis

0,25l 8,50 €