

Winterzeit ! Geflügel und Wildzeit

Vorspeisen

Rahmsuppe vom Kürbis mit Sahnehaube Kürbiskernöl und Kernen 5,50 €

Geräucherter Fjordlachs mit Waldpilzen
an Kartoffelpuffer und kleinem Salatbukett 13,50 €

Hauptgerichte

Bayerische Freiland Ente frisch aus dem Rohr

¼ von der 2,2 Kg Ente mit zweierlei Knödeln und Apfelrotkraut 19,50 €

½ von der 1,8 Kg Ente mit zweierlei Knödeln und Apfelrotkraut 24,50 €

Wildbret – mehr Bio geht nicht

Gulasch vom Allgäuer Junghirsch mit Preiselbeeren
und hausgemachten Butterspätzle 15,50 € / 18,50 €

Wildkomposition von Reh Hirsch und Wildschwein
an feiner Waldpilzsoße dazu servieren wir Ihnen
Spätzle und Rosenkohl 21,80 € / 25,80 €

Steak vom Allgäuer Junghirsch an Waldpilzsoße
und Preiselbeerbirne dazu servieren wir
Rosenkohlgemüse und Spätzle 18,80 € / 22,80 €

Gerichte von heimischem Reh finden Sie auf unserer Standartkarte

Zum Nachtisch empfehlen wir

Hausgemachtes Lebkuchen-Zimteisparfait
mit heißen Weinbrand Kirschen 5,80 € / 8,20 €

Zimt-Apfelküchle vom Bodensee Apfel mit Vanilleeis 5,00 € / 7,00 €