

Wilde Zeiten

Die perfekte Weinbegleitung

Geisser „Sauvage“ Cuvee 0,25 l / 0,7 l 7,90 EUR / 22,70 EUR

Suppen & Vorspeisen

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Sahnehaube Kürbiskernöl und gerösteten Kernen 6,70 EUR

Herbstliche Wildgenüsse

Gulasch vom Allgäuer Junghirsch mit Preiselbeeren
und hausgemachten Butterspätzle 19,90 EUR / 22,90 EUR

Zarter Rücken vom Junghirsch an feiner Waldpilzsoße mit Preiselbeerbirne
hausgemachten Spätzle und Mandelbrokkoli 28,00 EUR / 32,00 EUR

Steak vom Allgäuer Junghirsch an Waldpilzsoße und Preiselbeerbirne dazu
servieren wir Spätzle und Mandelbrokkoli 22,50 EUR / 26,50 EUR

Rosa gebratene Hüfte vom Weidelamm
mit spanischer Chorizo Rosmarin Kartoffeln geschmortem Hokkaidokürbis
und grünen Bohnen (Mindestens 200g Lammhüfte) 26,50 EUR

„Dialog von Reh und Hirsch“

Zarte Medaillons vom heimischen Reh und Hirschrücken an feiner
Waldpilzsoße hausgemachten Spätzle und Brokkoli 28,00 EUR / 32,00 EUR

Happy End...

Luftiger Quarkschaum an marinierten Kirschen 4,90 EUR

Küchle vom Bodenseeapfel mit Bourbon Vanilleeis 7,00 EUR / 9,00 EUR

Hausgemachtes Eisparfait
mit heißen Weinbrandkirschen 8,50 EUR / 11,50 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation