Wilde Zeiten und Ofenfrische Enten

Wir empfehlen zur Begleitung
Geisser „Wildwechsel“ 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

Ofenfrische Bayerische Freilandente
zweierlei Knödel und Apfelrotkraut ¼ 24,50 EUR / ½ 29,50 EUR

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

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

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

Happy End...

Hausgemachtes Zimteisparfait mit heißen Weinbrandkirschen
und Fruchtgarnitur 8,50 EUR / 11,50 EUR

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

Vanille-Creme Brûlée 4,00 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation