



Menue 1

**Hirschgarten**

**Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing**

5,20 € p.P.

\*

**Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing**

3,90 € p.P.

\*

**Schweineschulter aus dem Holzbackofen**

**mit feiner Biersoße, dreierlei Gemüse und schwäbische Spätzle**

**dazu knuspriges Holzofenbrot**

14,80 € p.P.

\*

**Vanilleeis auf marinierten Waldbeeren**

5,60 € p.P.

**Gesamtpreis: 29,50 €**

Menue 2

Landlust

Antipasti an Rucola mit gerösteten Pinienkernen

(Aubergine, Zucchini, Paprika)

6,20 € p.P.

\*

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

3,90 € p.P.

\*

Burgunderbraten an Rotweinsosse mit Rosmarinkartoffeln  
und Bohnen im Speckmantel

dazu knuspriges Holzofenbrot

19,60 € p.P

\*

Zitronensorbet auf marinierten Sommerfrüchten

5,60 € p.P.

Gesamtpreis: 35,30 €

Menue 3

*Ein Sommer in Frankreich*

Geräuchertes Forellenfilet an Preiselbeeren

6,40 € p.P.

\*

Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

3,90 € p.P.

\*

Lammrücken a la Provence mit Rosmarinkartoffeln

dazu knuspriges Holzofenbrot

19,90 € p.P

\*

Mousse au Chocolat mit saisonaler Fruchtgarnitur

6,20 € p.P.

Gesamtpreis: 36,40 €

Menue 4

**Fisch & Fein**

**Lachsroulade gefüllt mit Dillsahne**

7,20 € p.P.

\*

**Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing**

3,90 € p.P.

\*

**Gebratener Zander an Safran-Dillsoße mit Wildreis  
und Kaisergemüse**

**dazu knuspriges Holzofenbrot**

18,80 € p.P

\*

**Panna Cotta mit mariniertem Waldbeeren-Topping**

6,20 € p.P.

**Gesamtpreis: 36,10 €**

Menue 5

**Jagdfieber**

**Roastbeef-Röllchen an Apfel-Meerrettich**

8,90 € p.P.

\*

**Bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing**

3,90 € p.P.

\*

**Wildschweinbraten aus heimischer Jagd an Apfelrotkraut mit  
Serviettenknödl**

**dazu knuspriges Holzofenbrot**

21,10 € p.P

\*

**warmer Apfelstrudel an Vanilleeis oder Vanillesoße**

6,40 € p.P.

**Gesamtpreis: 40,30 €**

## **Vegetarische Hauptgerichte:**

**Pilzragout an Serviettenknödl**

13,10 € p.P.

\*

**Gefüllte Aubergine mit Schafskäse an Wildreis**

(auch als vegane Variante möglich)

13,40 € p.P.

\*

**Ricotta-Spinat-Tortellini an Gorgonzolasoße**

13,40 € p.P.

## **Mitternachtsessen:**

**Käse- und Wurstplatte dazu knuspriges Holzofenbrot**

5,40 € p.P.

\*

**Chili con Carne dazu knuspriges Holzofenbrot**

5,20 € p.P.



### Zusatz Vorspeise:

Melonen-Schiffchen mit gerauchtem Schinken 6,90 € p.P.

Waldpilzstrudel mit Soß` Tatar 7,90 € p.P.

Bunte Blattsalate der Saison  
mit gegrillten Shrimps-Spießchen  
und hausgemachtem Pesto 8,20 € p.P.

### Zusatz Hauptspeisen:

gefüllte Putenroulade an Pfeffersoße  
mit Rosmarinkartoffeln und Kaisergemüse  
dazu knuspriges Holzofenbrot 15,60 € p.P.

Schweinefilet an Pfefferrahmsoße  
mit schwäbischen Spätzle und Kaisergemüse  
dazu knuspriges Holzofenbrot 16,20 € p.P.

Nordischer Lachs an Dill-Soße  
mit Wildreis und Kaisergemüse  
dazu knuspriges Holzofenbrot 17,80 € p.P.



Zusatz Dessert:

Hausgemachtes Crème Brûlée

6,20 € p.P.

Sie sind Veganer, Allergiker oder haben eine  
Gluten-/ Laktoseintoleranz ???  
Oder wollen Sie für Ihre Gäste Ihre  
Leibspeise?  
Für uns kein Problem !!!  
Wir finden gemeinsam das perfekte Menue  
für Sie.

Hinweis:

Jugendliche von 8-15 Jahren :  $\frac{1}{2}$  Menue-Preis

Kinder bis einschl. 7 Jahren : 0,--

Bei mehr als 1 Vorspeise, sowie Nachspeise kalkulieren wir immer + 10%

(Stand der Preise 2019, Änderungen vorbehalten)