

Vorspeisen:



Reh – Chili mit Schmand und Weißbrot

5
€



Oma`s Wildrahmsüppchen mit gerösteten Champignons

5
€

Hauptgerichte:



Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm mit Knödl, Wildpreiselbeerbirne und Salatteller

16
€



Hirschkalbsragout nach Art des Hauses mit hausgemachten Spätzle, Wildpreiselbeeren und Salat

10
€



Reh – Chili mit Gemüsewürfel in Tomaten-Rotweinsauce, hausgemachte Linguini und Parmesan

16
€



Rehlendchenstreifen in frischer Wodka Feigensahne mit hausgemachten Tagliatelle und Parmesan

18
€



Hirschkalbslendchen natur gebraten auf Pilzrahmsauce, Kartoffelkroketten, Preiselbeerorange und Salatteller

19
€



Kleine Hirschkalbsschnitzel mit Nüssen paniert, Pilzrahmsauce, Kartoffelkroketten, Preiselbeerorange und Salatteller

19
€



Hirschkalbslendchen natur gebraten auf Kürbispüree, Selleriewürfel und Purple Currysauce

20
€

Nicht kategorisiert



Panna Cotta mit Schwarzebeeren und Sahne

5
€



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangosalat und Kokoseis

6
€