



Vorspeise

Terrine vom Reh mit Feigen, Süßweingelee und Brioche ^{A, C, G}	12,90
Gebeizter Saibling ^D mit eingelegtem Kürbis, Kresse und Schwarzbrot	11,90
Herbstlicher Salat, mit Kürbis, Schwammerl, Ziegenkäse ^G , Honig und Nüssen ^H	8,90

Suppe

Leberknödelsuppe	4,90
Steinpilzcremesuppe ^G mit kleinem Strammen Max (gebeiztes Reh und Wachtelei ^C)	6,90

Hauptgerichte

Krautwickel ^{A, C} mit Selleriepüree ^I , gebratenem Kürbis und Schwammerl	14,90
Wildbolognese mit Kürbisgnocchi ^A , Rosenkohl und Birnen	15,90
Dreierlei Wild vom Hirsch und Reh Rücken, gefüllter Knödel ^{A, C} , Ragout, dazu Selleriepüree ^I und Feige	25,90
Wildragout mit Nussknödel ^{A, C, H} und Blaukraut	16,90
Gefüllter Ziegenkäseknödel ^{A, C, G} mit Honig und Nüssen ^H auf Fenchel-Birnengemüse	15,90
Münchner Schnitzel ^{A, C, G} auf Bratkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Salat ^J	14,90
Filet vom Schwein mit Spätzlen ^{A, C} , Gemüse und Pilzrahmsauce ^G	18,90
Zwiebelrostbraten (Rinderlende 250 g) auf einem Kartoffel-Speck-Gemüse-Gröstl	23,90
Filet von der heimischen Lachsforelle ^D (Solleder, Adlmühle) mit Schnittlauchkartoffeln, Gemüse und Mandelbutter ^{G, H}	17,90



Dessert

Schokoladentarte ^C , mit Mango, und hausgemachtem Kokos-Eis ^{6, G, C}	8,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Vanille-Eis ^{8, G, C}	9,90
Creme Brûlée mit Birnenkompott und hausgemachtem Nougat-Eis ^{8, G, C, H}	8,90
Kugel Eis oder Sorbet nach Tagesempfehlung,	1,80

Brotzeiten

Currywurst ^{1,2,3,4,5, F} mit Pommes frites	7,90
Hausgemachte bayerische Kalbfleischpflanzerl ^{A, C} mit Selleriepüree ^I und Kürbis	12,90

Kindergerichte erfragen Sie bitte beim Service!