

Wählen Sie Ihr Menu.

Unsere Chefköche Günther & Markus haben für Sie saisonale & regionale Menu Vorschläge zusammengestellt. **Wählen Sie ein einheitliches Menu aus 3, 4, oder 5 Gängen.**

Bitte informieren Sie uns auch über eventuelle **laktosefreie, glutenfreie, vegetarische oder vegane Ernährungspräferenzen**. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

Preise.

3 Gänge // 43 €

4 Gänge // 49 €

5 Gänge // 59 €

Preis pro Person

**Gedeck für Kuchen, Kaffee, Milch,
Sahne // extra 6 €**

Preis pro Person

Beispiel Menu.

4 Gänge Menu // 49 € pro Person

RINDERCARPACCIO

eingelegte Pfifferlinge x Rucola x Parmesanschindeln

ROTE BEETE RISOTTO

gebratene Wachtelbrust x Weintrauben Reduktion

KLABSRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE

Knollensellerieepüree x Herbstgemüse

MOUSSE VON DER EDELKASTANIE

Salzkaramell x Marillenröster

— Kalte Vorspeisen. —

RINDERCARPACCIO

eingelegte Pfifferlinge x Rucola x Parmesanschindeln

SAIBLINGSFILET POCHIERT

bunter Gerstensalat x Bergapfel x Meerrettich

— Suppen. —

KÜRBISCREMESUPPE

geröstete Kerne x Kernöl

KLARES PILZSÜPPCHEN

— Warme Vorspeisen. —

KARTOFFELNOCKEN

Wildragout x Egerlinge x gebratene Speckstreifen

HAUSGEMACHTE KÜRBISTORTELLI

leichte Gorgonzola Sauce x Amarettini

KARTOFFELTEIGTASCHEN

Sauerkrautfüllung x nussbraune Haselnussbutter x Topfen- Lauchnage

ROTE BEETE RISOTTO

gebratene Wachtelbrust x Weintrauben Reduktion

— Hauptspeisen. —

KALBSRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE

Knollenselleriepüree x Herbstgemüse

TAGLIATA VOM RIND

gebratene Kräuterseitlinge x Balsamicoglance x Kartoffel- Lauchgratin x Ratatouille Gemüse

HIRSCHGULASCH

schwarze Johannissnuss x Schupfnudeln x Apfelrotkohl

— Dessert. —

MOUSSE VON DER EDELKASTANIE

Salzkaramell x Marillenröster

KÜRBISKERNPARFAIT

Kakimarmelade x Mandelschnitte

GEBACKENER APFELKNÖDEL

Rosmarin Eis x Himbeeren

— Kindergerichte. —

KINDERNUDEL

mit Tomatensauce oder Ragout

WIENERSCHNITZEL

Pommes oder Crispers Kartoffeln

CHICKEN NUGGETS & POMMES

FRITTATENSUPPE