

*Unsere Empfehlung*

*Aperitif des Monats November*

*Lillet apple* 7,80 €  
 Lillet-Sekt-Apfelsirup

*Vorspeise*



*Geröstete Steinpilze* 14,80 €  
 auf würzigen Salaten



*Suppe*

*Kürbiscremesuppe* 6,80 €



*Hauptspeisen*

*Tagliatelle* 18,80 €  
 mit Steinpilzrahmsauce



*Winzergulasch vom Wild* 26,80 €  
 garniert mit hausgemachten Butterspätzlen,  
 Apfelrotkohl und Dunstbirne  
 an Preiselbeergelee



*Gänsekeule „Mütterchen Art“* 29,80 €  
 garniert mit Semmelknödel, Rotkohl  
 und Bratapfel



*Gänsebrust nach Art des Hauses* 32,80 €  
 auf Quittenfond mit Rösti, Rotkohl  
 und Maronen

Möchten Sie mal eine ganze Gans oder einen Hirschrücken (ab 4 Personen)  
 oder andere Wildspezialitäten

(Reh, Wildschwein, Fasan, Rebhühner (ab 2 Personen),  
 wenden Sie sich an unser Personal – wir werden Sie gerne beraten!

Frische Muscheln gerne auf Vorbestellung!

Tagungen veranstalten • Seminare abhalten • Bankette genießen • Events erleben • Hochzeiten feiern