

## **Suppen**

Maroni-Creme-Suppe  
6,00

Hausgemachter Hirschschinken mit Mango-Ananas-Chutney  
9,20

Ofenfrische knusprige Gans im  $\frac{1}{4}$  mit Kartoffelknödel und Marzipan-Bratapfel, dazu  
Blaukraut  
21,90

Knusprige Bauernente vom Lugeder im  $\frac{1}{4}$  oder a  $\frac{1}{2}$  in einer kräftigen Enten Jus mit  
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
 $\frac{1}{4}$  14,90  $\frac{1}{2}$  18,90

Tournedos vom Wildschweinrücken auf einer feinen Heidelbeersöße, gefüllte  
Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Zuckerschoten  
20,90

Fasan Brust im Speckmantel in einer Thymiansöße, Kartoffelstampf  
und Mandelbroccoli  
17,50

Ofenfrische Hirschkeule in einer feinen Hagebutten-Soße  
Und handgedrehtem Semmelknödel  
19,20

Hausgemachtes deftiges Hirschragout mit glasiertem Speck-Rosenkohl und  
handgedrehtem Semmelknödel  
18,90

### **(Unsere Empfehlung)**

Wunderbar zartes Filet von der Bühler Bio-Kuh, mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Speckbohnen und in Butter geschwenkten Rosmarinkartoffeln  
24,50

## **Zum Nachtisch**

Drei Marillenknödel mit Vanillesöße und Schlagsahne  
8,20