



Mit der Kraft des Herbstes Gans schön Wild

Hokkaido-Kürbis-Rahm-Suppe

mit Kokosmilch

7,50

Wild-Gulaschsuppe

mit Preiselbeer-Sahne

9,50

Martinsgans

Zarte Gänsebrust an feiner Rosmarin-Honig-Sauce, hausgemachte Serviettenknödel, Rosenkohl-Schwarzwurzel-Gemüse, fruchtiger Apfelrotkohl und Maronen – ein herbstlicher Genuss ganz nach Sankt Martin

31,80

Edelhirschgulasch

Zartes Edelhirschgulasch mit feinen Waldpilzen auf einem goldbraun gebackenen Eierpfannkuchen dazu ein fruchtiger Pfirsich mit Preiselbeer-Sahne, eine feine Kombination herzhaft, fruchtig und wild

23,80

Hirschrückenfilet

Zartes Hirschrückenfilet, saftig gebraten und begleitet von Gnocchi und feinem Rosenkohl Gemüse. Eine aromatische Rosmarin-Jus rundet das Gericht harmonisch ab und lädt zu einem genussvollen Ausflug in die heimische Wildküche ein

31,80

Wildschweinwürstchen

Zwei herzhafte Wildschweinwürstchen, dazu unser Rotkohl-Durcheinander mit Kartoffeln und frischem Apfel, abgerundet mit einer feinen Rosmarinsauce dazu Preisbeeren

24,80

Happy End Süßes Handwerk

Warmer Apfelstrudel

Goldbraun gebackener Apfelstrudel, ofenwarm serviert, mit cremigem Vanilleeis und einem Klecks luftiger Schlagsahne – einfach zum Dahinschmelzen

8,80