



## Monatskarte November 2017

### Aperitif

**Haustrunk** (Sekt mit Holunderblütensirup) 4,50 €

### Vorspeise

**Ackersalat** an Himbeer-Walnußdressing  
mit Scheiben vom geräucherten und luftgetrockneten Hirschschenken 10,20 €

### Suppe

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** mit gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl 5,80 €

### Hauptgang

**Edelgulasch vom Hirsch** in Rotwein gebeizt  
mit Champignons und Butterspätzle 18,50 €

**Rehmedaillons „Baden-Baden“** mit Speckpfifferlingen, Haselnusspätzle  
und Preiselbeerbirne 25,90 €

**Gebratenes Hasenrückenfilet** in Hagebutten-Pfifferlingssahne,  
dazu Dauphinkartoffeln und Preiselbeerbirne 22,90 €

**Geschnetzeltes vom Wild** in Preiselbeerjus an  
gebratenen Champignons und Haselnusspätzle 20,30 €

### Vegetarische Gerichte

**Gebackene Champignonköpfe** mit Remouladensoße  
und Blattsalaten garniert 8,50 €

**Tagliatelle** an Tomaten-Basilikumsoße mit Ruccola  
und Parmesan garniert 8,50 €

### Fisch

**Schollenfilet** in einer Parmesan-Eihülle  
auf Tomaten-Basilikum-Nudeln 15,80 €

### ab 11. November servieren wir auch:

**Ofenfrische Gans** mit Apfelrotkohl und Semmelknödel 21,50 €

**Ofenfrische Ente** mit Apfelrotkohl und Semmelknödel 21,50 €

### Dessert

**Topfenknödel** an Zwetschgenkompott 5,90 €