

Kleiner gemischter Salat in Schalottenvinaigrette
mit Kernen und Croutons
5,50 €

Ackersalat in Kürbiskernölmarinade mit hausgemachtem Gänseeschinken und
eingelegtem Butternutkürbis
9,50 €

Marinierter Ziegenkäse mit Baby-Spinatsalat
in Walnussvinaigrette und Pesto
13,50 €

Kross gebratene hausgemachte Blutwurst auf Selleriepuree und Apfelkompott
12,50 €

Was Besonderes

In Thymian gebratene Jakobsmuscheln auf zweierlei Blumenkohl in
Beurre Blanc
17,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse
6,90 €

Pastinakenschaumsüppchen mit Speckstippe
7,50 €

Winter in der Herrengass

Pochierter Lofoten-Kabeljau mit Meerrettichkruste überbacken in Rote Beeteschaum auf Blattspinat und rotem Venere-Reis

24,50€

Gebratene Entenbrust in Pfefferjus auf Rahmwirsing und gebackenem Brezenauflauf

22,50€

Gebratenes Rinderfilet mit geschmortem Ochsenbäckchenragout auf gebratenem Herbstgemüse und Schnittlauchküchle

27,50€

Gebratenes Gschwender Rehnüsschen in Tonkabohnenjus auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelnocken

26,50€

mit Rehrücken 32,50 €

Bonbons von Kürbis und Ricotta im Hokkaido-Kürbisschaum und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

18,50€

Steak des Monats

Gebratenes US Prime Rinderhüftsteak mit Karotten-Kürbisgemüse und Rösti

23,50€

Herregass Traditional

Schnitzel „Wiener Art“ vom Hällischen Landschwein
mit Kartoffel-Gurkensalat

15,50€

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat und Tagliatelle
19,50€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten in Spätburgunderjus mit Spätzle
22,50€

Unser kleines Wintermenü

Pastinakenschaumsüppchen mit Speckstippe

Gebratene Entenbrust in Pfefferjus auf Rahmwirsing und gebackenem
Brezenauflauf

Punsch-Creme Brulee mit eingekochter Portweinbirne und
Valrhona-Schokoladensorbet

35,50€

Großes Herrengassmenü

Gebratene und geflammte Entenleber in Pommerysenfjus mit Apfel auf
Selleriepuree

Lofoten-Kabeljau mit Meerrettichkruste überbacken in Rote Beeteschaum auf
Venere-Reis

In Thymian gebratene Jakobsmuscheln auf zweierlei Blumenkohl in
Beurre Blanc

Kleines Sorbet

Gebratener Gschwender Rehrücken in Tonkabohnenjus auf rahmigen
Schwarzwurzeln und Kartoffelnocken

Unsere kleine Wintervariation

Birnenkuchen, Quittenparfait, Pflaumenschaum und Kürbiskernhippe
oder

Kleiner Käseteller aus der Dorfkäserei Geifertshofen

Menü komplett 73€
Menü ohne Entenleber 62€

Desserts

Unsere kleine Wintervariation

Birnenkuchen, Quittenparfait, Pflaumenschaum und Kürbiskernhippe
12,50€

Ofenwarmer Bratapfel mit gebranntem Mandeleis und Vanillesauce
11,50€

Punsch-Creme Brulee mit eingekochter Portweinbirne und
Valrhona-Schokoladensorbet
10,50€

Variation von hausgemachten Sorbets
9,50€

Kleiner Käseteller aus der Dorfkäserei Geifertshofen
mit dreierlei Fruchtsenf
8,50€

Lieber Gast,

alle Speisen sind frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen.

Informationen und eine Liste über Zutaten in unseren Gerichten die **Allergien** oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem
Service-Team!

Tanja und Markus Elison