

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

Ackersalat in Kürbiskernölmarinade mit hausgemachtem Gänseschinken 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€

## Herrengass 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 geflämmte 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