



Winterzauber

Suppen



Kaspressknödel Suppe

7,90

Tomatensuppe

mit einem Schuss hausgebranntem Gin

6,80



Vorspeise



Ziegenfrischkäse an Blattsalate mit Preiselbeer Dressing und Fruchtsenf

11,50

Blattsalate an Preiselbeer Dressing serviert mit Speckbirne

8,50



Hauptgerichte



Edel- Wildgulasch

der feine Wildgeschmack wird durch die würzige Soße noch unterstrichen, dazu
Blaukraut, Spätzle und Williams Birne mit Preiselbeeren

23,90



Wildschweinerücken

an Hokkaidopüree, dazu Serviettenknödel und feiner Wildsoße

26,90



Gänsekeule mit Bratapfel

an Gänse Soße mit Apfel-Rotkohl, und Kartoffelknödel

27,90



Hütten-Cordon bleu

vom Schweinerücken, gefüllt mit Rauchfleisch und würzigem BergKäse, paniert und
mit Speckpommes serviert

23,90



Geschmorte Ochsenbacke

an Rotweinsauce mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkohl

24,90



Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff(en)

2) mit Konservierungsstoff(en)

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Phosphat

5) koffeinhaltig

6) chininhaltig

7) mit Süßungsmittel

Allergene entnehmen Sie bitte dem Ordner an unserer Theke



Winterzauber

Desserts



KAISERSCHMARREN

mit Apfelmus und Puderzucker

10,90



Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern und Vanilleeis

8,90

Apfelstrudel

Mit Vanillesoße

8,90

