

**Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:**

*Champagne Carte d'Or Brut, Champagne Drappier € 13,00*  
*Pinot Rosé Brut, Weingut Andreas Laible € 9,00*  
*Aeijst Styrian Pale Gin, Aqua Monaco Tonic Water, Zitrone € 12,00*  
*Alkoholfreier Quitten-Ingwer-Cocktail € 8,00*

**Menü**

*Sautierte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis,  
Trauben und karamellisierten Walnüssen*

\*\*\*

*Flusszander mit Kirschholz geräuchert  
auf Schwarzwurzeln und Radicchio*

\*\*\*

*Ravioli mit Graukäse vom Knollhof  
mit bunter Beete und Apfel*

\*\*\*

*Hirschkalbsrücken mit Gewürzfeigen  
und Spitzkohl*

\*\*\*

*Auswahl edler Käse  
von Edith und Hansi Baumgartner*

*oder*

*Feuriges Schokoladensoufflé  
mit süß-sauren Quitten*

*3 Gänge Zander, Hirsch, Käse oder Soufflé € 79,00*  
*Weinbegleitung € 35,00*

*4 Gänge Zander, Ravioli, Hirsch, Käse oder Soufflé € 98,00*  
*Weinbegleitung € 46,00*

*5 Gänge Muscheln, Zander, Ravioli, Hirsch, Käse oder Soufflé € 126,00*  
*Weinbegleitung € 58,00*

**Unser Überraschungs-Menü**  
*tischweise serviert*

*in fünf kleinen Gängen pro Person € 74,00*  
*Weinbegleitung € 42,00*

*in sieben kleinen Gängen serviert pro Person € 92,00*  
*Weinbegleitung € 58,00*

<b>Vorspeisen</b>	<b>Euro</b>
<i>Feldsalat mit mariniertem Rotkohl, Ananas und Granatapfel</i>	19,50
<i>Sautierte Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis, Trauben und karamellisierten Walnüssen</i>	34,00
<i>Bresse Poularde mit schwarzen Trompeten und Rotweinquitten mit Zimtblüten</i>	26,00

### **Suppen**

<i>Suppe von Kerbelwurzeln mit Süßkartoffeln und Majoran dazu: Saiblingstatar und Süßkartoffelchips</i>	9,80 15,00
<i>Wildessenz mit Steinpilzravioli dazu: gebeiztes Hirschfilet</i>	15,00 19,00

<b>Fischgerichte</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgericht</b>
<i>Eyach-Saibling auf Kartoffel-Chicorée-Ragout und Nage von Tropeazwiebeln</i>	28,00	38,00
<i>Flusszander mit Kirschholz geräuchert auf Schwarzwurzeln und Radicchio</i>	29,00	39,00

### **Zwischengerichte**

<i>Hausgemachte Schokoladennudeln mit Verzin und Scheinquitten</i>	22,00
<i>Zweierlei Gänseleber mit Quitten und Maronen</i>	32,00

### **Hauptgerichte**

<i>Ravioli mit Graukäse vom Knollhof mit bunter Beete und Apfel</i>	27,00 kleine Portion 21,00
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen mit handgeschabten Spätzle und Steinpilzen</i>	34,00
<i>Hirschkalbsrücken mit Gewürzfeigen und Spitzkohl</i>	44,00
<i>Wildentenbrust mit Gänseleber, Birnen und Johannisbeersauce Rosenkohl und krause Glucke</i>	44,00

**Um den Genuss zu vollenden, servieren wir Ihnen zu allen Menüs und Gerichten gerne begleitend harmonisch, auserlesene Weine.**

*Sehr verehrte Gäste,  
bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Allergien mit.*