



WILDGARTEN

AUS DEM WASSER

Gebeizte Fjordforelle Gurke Schnittlauch Kartoffel	14
Fischsuppe Kräuterbaguette Paprika Aioli	15/25
Saibling Salbei-Gnocchi Bete	29
Skrei Ofengemüse Kartoffelspinatstampf Beurre Blanc	31

VOM ACKER

Winterlicher Salat Bete Kürbis Nüsse	10,5
Klassische Käsespätzle Röstzwiebeln Bunter Salat	21
Tagliarini – Cacio e Pepe Parmesan Pfeffer	12/19
Brezenknödel mit Waldpilzen	19

AUS DEM WALD

WIR BEZIEHEN ALLES AN WILD AUS DER REGION

Wildconsomé Wurzelgemüse Fleischklößchen	13
Zweierlei Wild – Reh oder Dammwild Wildragout und Kurzgebraten Waldpilze Brezenknödel	34
Gnocchi in Wildschweinsugo Bohnen Parmesan Walnüsse	17/27
Wildgulasch Geröstetes Baguette Schmand	14/22

VON DER WEIDE

Tatar vom Rind Baguette Zwiebelcreme Kapern	16
Zwiebelrostbraten Entrecôte Röstzwiebeln Käsespätzle	33
Gebratene ½ Ente Entenjus Blaukraut Kartoffelknödel	29,50
Rinderfilet 200g – inkl. einer Beilage	36
Entrecôte 250g – inkl. einer Beilage	34
Pommes Kartoffelsalat Spätzle Bunter Salat Ofengemüse	5,5
Jus Kräuterbutter Steak Béarnaise	3
Schnitzel Wiener Art Bayrischer Kartoffelsalat Preiselbeeren	21

AUS DER BACKSTUBE

Kaiserschmarrn Apfelmus Preiselbeeren	13,5
Warmes Schokotörtchen Kürbis Vanilleeis	10,5
Krapfen Quitte Vanilleeis	9,5
Kugel Eis	3