

Liebe Gäste,
bis zum 27. Oktober servieren wir à la carte,
während wir vom 3. November - 22. Dezember 2024 unsere
traditionelle Geflügelsaison anbieten, von der man sagt,
dass bei uns die besten Gänse oder Enten landen.
In dieser Zeit laden wir sie ein, aus einer feinen Selektion
an Menüs & Gerichten zu wählen,
die wir für Sie zusammengestellt haben.

BIB-Menü

Kraftbrühe von der Gans mit Sherry verfeinert
und hausgemachten Gänsekleinmaultäschle

10.-

~~~

Geschmorte Rinderroulade klassisch gefüllt mit Spätzle & Kartoffel-  
Endiviensalat

**oder**

gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Endiviensalat  
& Sauce Remoulade

**26.-**

~~~

Gebackene Apfelkühle in Zimt-Zucker mit Bourbon - Vanilleeis

12.-

Menü p. P. EURO 42.-



Herbst-Menü

Marinierter Remstaler, Freiland Ackersalat mit gebratener französischer Blutwurst
an Mangochutney

18.-

~~~

Wildgeschnetzeltes an Preiselbeer-Pfefferahm mit Waldzwergerl und Haselnus-  
Spätzle

**28.-**

oder

200gr.Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

**34.-\***

~~~

Bio-Eis des Tages mit lauwarmen Hägenmark von Frau Rösch

10.-

Menü p. P. EURO 50.- / 58.-*



Vegetarisches -Menü

Hausgemachter Kartoffelsalat mit marniertem Ackersalat mit Kracherle und
Sprossen

9.50

~~~

Südtiroler Schlutzkrapfen in Salbeibutter geschwenkt  
mit Grana Padano

oder

Rote-Beetknödeln in Salbeibutter geschwenkt  
mit Grana Padano

**26.-**

~~~

Bio-Surprise Eis mit steirischem Kernöl
oder Affogato

7.50

Menü p. P. EURO 40.-



Frisch gebackenes „HIRSCH“-Brotkörble mit div.Aufstrich ist im Menüpreis enthalten
p.Pers. 3.-