

Herbstliches aus der Hirschküche

Kürbissuppe mit Kernöl	7,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	8,50
Salat von bunten Tomaten, asiatisches Tomatendressing Wassermelone, Frühlingslauch, Oliven als Vorspeise	8,50
Bunter Blättesalat mit frischer Dattel und Feige Honig-Senfdressing, geröstete Haselnüsse, gegrillter Ziegenkäse	16,90
Ohne Ziegenkäse	11,90
Bunter Salatteller mit Rohkost-, Blatt- und Kartoffelsalat	6,90
Frisches Filder-Sauerkraut, selbstgebackenes Dinkel-Roggenbrot Mit ½ Dutzend Rostbratwürstchen	16,90
oder Spanferkeleisbein (mild gepökelt, warm serviert)	19,50
Hirschragout mit Wacholdersauce Kartoffelklößen, Champignons, kalt gerührte Preiselbeeren	26,90
Humus mit gegrillter Feige, Tomaten-Rucola Salat, Olivendressing selbstgemachtes Roggen-Dinkelbrot	17,90
Poke Bowl Marinierte Hähnchenkeule, Rucola, Avocado, Wakame Salat, Sushireis, Erdnussauce	18,50

Aus unserer schwäbischen Küche

Zum Einstieg

Dinkel-Roggenbrot mit 2erlei Aufstrich
mit aufgeschlagener Tomatenbutter und Griebenschmalz
selbstgebackenes Brot mit 24 Stunden Teigführung 3,90 pro Gedeck

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Premium Rinderrücken
Lembergersauce, hausgemachte Spätzle 36,50
Dazu Portion Filder-Sauerkraut 5,00

Heckengäulinsen mit Spätze und Saitenwürstchen 16,80

Sauerrahmbraten von der Rinderschulter
Hausgemachte Spätzle, Blattsalate 25,90

Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten, Pommes frites 19,50

Zwei hausgemachte Maultaschen mit Butterzwiebelschmelze
Kartoffelsalat 17,90

Zum süßen Abschluss

Warmer Ofenschlupfer mit Apfel, Rosinen, Calvados,
Vanillesauce, Walnusseis 10,50

Griesflammerie mit Gewürzzwetschgen 10,50

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum, Walnusseis 10,50

Saftiger Schokobrownie & Espresso 5,50

Café-Gedeck komplett, mit kleinem Schokobrownie, Vanilleeis
Espresso oder Kaffee, 2cl Kirschwasser 13,50

Eiscreme pro Kugel 2,50
Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Walnuss
Schlagsahne 0,50
Extra Beilage 5,-
Extra Sauce 2,50