

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle Beef broth Celestine		4,50 €
Cappuccino vom Kürbis Cappuccino of pumpkin		5,20 €

VORSPEISEN

2 Stück hausgemachte Maultaschen in der Brühe Home made Maultaschen in beef broth		6,40 €
Rosen vom hausgebeizten Lachs mit Sahnemeerrettich und Reibeküchle Roses of marinated Salmon with creamed horseradish and potatoe cakes		11,20 €
Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet mit geriebenem Albkäse Carpaccio of fillet of beef with grated cheese		12,10 €



WILDE ZEITEN

IM

Hirsch ★★★
Familie Eiss



HAUPTGERICHTE

Zartes Wildragoût in Lembergersauce mit Semmelknödel Salate vom Buffet Delicate wild ragout in Lembergersauce with bread dumplings. Salads from the buffet	€ 18,80
Jagdteller mit Hase, Reh und Hirsch dazu Preiselbeersauce, Brokkoli und Schupfnudeln Hunting plate with rabbit, deer with cranberry sauce, broccoli and potatoe noodles	€ 25,50
Rosa gebratener Hirschrücken an Portwein-Hagebuttensauce Rahmwirsing mit Walnüssen und Kartoffelpralinen Pink roast venison with port wine rose hips sauce cream cabbage with walnuts and potatoe pralines	€ 31,00

21

Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.



NIKOLAUSMENÜ

Wildkraftbrühe mit Steinpilzflädle

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Rosa gebratene Entenbrust
mit Portwein-Kirsch-Sauce
geschmorter Wirsing und Schupfnudeln

Nougatmousse
auf Gewürz-Orangen-Carpaccio

*Preis 3 Gang
mit Suppe oder Salat
39,70€*

*Preis 4 Gang komplett
44,90€*



21

HAUPTGERICHTE

Kürbis Kartoffelrösti mit Kräuter-Sauerrahmdip Pumpkin potatoe rösti with herbal sour cream dip	15,80 €
Glühweinbraten vom Rindertafelspitz mit Kartoffelknödel Mulled wine roast of beef with potatoe dumplings	18,80 €
Rahmschnitzel vom Kalb dazu handgeschabte Spätzle Delicate veal cream schnitzel, with Spätzle	22,50 €
Schweinefilet auf Süßkartoffelpüree mit Lebkuchensauce und Rosenkohl Pork fillet on sweet potatoe purée, with gingerbread sauce and Brussels sprouts	22,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten handgeschabte Spätzle Swabian Zwiebelrostbraten (fried beef steak with onions) with Spätzle	23,50 €
Zanderfilet im Zucchinimantel mit Pinienkernen, Champagnersauce Kartoffelpralinen Sander filet in courgettes coat with pine nuts, champagne sauce and potatoe pralines	23,80 €
Filetsteak vom Angusrind mit Parmesan-Kräuter-Walnußkruste Portweinsauce und Kartoffelpralinen Filet steak from Angus beef , Parmesan herbal walnut crust Port wine sauce and potatoe pralines	31,00 €



Zu oben genannten Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet

Brust und Keule von der Gans, Bratapfel, Maronen Apfelrotkohl und Kartoffelklöße crusty breast and club from the goose, baked apple, chestnuts red cabbage and potatoe dumplings	28,00 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Portwein-Kirsch-Sauce geschmorter Wirsing und Schupfnudeln Pink roast duck breast with port wine cherry sauce braised savoy cabbage and potatoe noodles	28,50 €

Aufpreis Beilagensalat vom Buffet: 5,30 €

21

Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.