



## **Aperitif**

<b><u>„Bunter Hund“</u></b> Muskateller Himbeerlikör mit Sekt	0,25 l	<b>6,50 €</b>
<b><u>Alkoholfreier Cocktail „Wartberg“</u></b>	0,25 l	<b>4,70 €</b>
<b><u>Aperol Sprizz</u></b>	0,25 l	<b>6,50 €</b>
<b><u>Lillet Wild Berries</u></b>	0,25 l	<b>6,50 €</b>

## **Vorspeisen**

<b><u>Knackiger Feldsalat in Balsamico Dressing</u></b>		<b>8,90 €</b>
umlegt mit süß-sauren Kürbiswürfeln, Speckstreifen und Pinienkernen <sup>5,6</sup>		
<b><u>Gebackener Sauerkrautkrapfen</u></b>		<b>10,50 €</b>
mit Schwarzwurstchips und Apfel-Zwiebelmarmelade <sup>1,2,3,6,10</sup>		

## **Suppen**

<b><u>Rinderkraftbrühe</u></b>		<b>5,20 €</b>
mit Grießklößchen <sup>1,3,10</sup>		
<b><u>Steinpilzrahmsuppe</u></b>		<b>6,80 €</b>
mit Kräutern und Kracherle <sup>1,2,3,10</sup>		
<b><u>Rahmsuppe vom heimischen Kürbis</u></b>		<b>5,70 €</b>
mit Kürbiskernöl von der Erlenbacher Ölmühle und Kernen <sup>2,5,10</sup>		

## **Fischgerichte**

<b><u>Buttermakrelenfilet</u></b>		<b>17,50 €</b>
auf Rote-Bete Spaghetti, Meerrettichrahmsauce und Kartoffelwürfeln <sup>2,3,10,12,13,14</sup>		
kleine Portion		<b>13,80 €</b>
<b><u>Filet vom Norweger Fjordlachs</u></b>		<b>17,80 €</b>
an Kartoffel-Linsengemüse, weißer Portweinsauce und kleinem Feldsalat <sup>2,3,5,10,12,13,14</sup>		
kleine Portion		<b>13,50 €</b>

## Hauptgerichte

<b><u>Geschmorte „Ochsenbäckle“</u></b>	<b>16,80 €</b>
in der eigenen Sauce mit Schmorkraut und Semmelknödeln <sup>1,2,3,10</sup>	
kleine Portion	<b>12,50 €</b>
<b><u>Rinderfiletmedaillons</u></b>	<b>26,00 €</b>
auf Steinpilzrahmnudeln, Sherryjus, Mandelbrokkoli und Schmortomaten <sup>1,2,3,5,10</sup>	
kleine Portion	<b>18,50 €</b>
<b><u>Medaillons vom Hirschrücken</u></b>	<b>19,50 €</b>
an Glühweinreduktion, Haselnußspätzle und Apfelfächer <sup>1,2,3,5,6</sup>	
kleine Portion	<b>14,20 €</b>
<b><u>Geschmorte Keule von der Barbarieente</u></b>	<b>17,50 €</b>
mit Orangensauce, Kürbisragout und Kartoffelrösti <sup>1,5,10</sup>	
<b><u>Wildgulasch in Wacholderrahmsauce,</u></b>	<b>17,20 €</b>
gebratenen Steinchampignons und Hausgemachten Spätzle <sup>1,2,3</sup>	
kleine Portion	<b>13,80 €</b>
<b><u>„Kürbisnudeln“</u></b>	<b>16,50 €</b>
Nudeln in Kürbisrahmsauce mit Kürbiskernen, Kräuter, Kirschtomaten umlegt mit Hähnchenbruststreifen und Grana Padano <sup>1,2,3,10</sup>	
kleine Portion	<b>11,80 €</b>

Vegetarische Gerichte sowie Kindergerichte entnehmen sie bitte unseren separaten Speisekarten.

Fragen sie hierzu unsere Freundlichen Servicemitarbeiter

Hauptallergene:

1 Eier / 2 Milch(Lactose) / 3 Weizenmehl - Gluten haltige Getreide / 3.1 Grünkern / 4 Erdnüsse / 5 Nüsse (Schalenfrüchte) / 6 Schwefeldioxid & Sulfit / 7 Lupinen / 8 Sesam / 9 Soja / 10 Sellerie / 11 Senf / 12 Fische/ 13 Krebstiere (Krustentiere) / 14 Weichtiere (Mollusken)