

# Spezielle Gaumenfreuden vom heimischen Wild

<b>Muskatkürbis Cremesuppe</b> Obers   Kürbiskernöl   Kürbiskern Crunch	5,90
<b>Ravioli vom Butternusskürbis</b> Kürbis Croutons   Kürbis Pesto   Kräuter   Parmesan	13,90
<b>Gebackenes Rehbockschnitzel mit Haselnuss</b> Gegrillte Thymiandrillinge   winterliches Gemüse   Holler-Jus	19,90
<b>Geschmortes Wildragout aus der Region</b> Gebackene Preiselbeer Knödel   Holler-Blaukraut	17,50
<b>Rosa gebratenes Hirschsteak</b> Geschwenkte Steinpilzravioli   Holler-Blaukraut Preiselbeer-Williams-Birne	24,90
<b>Gebackenes Donauzanderfilet in der Kürbiskernpanade</b> Erdapfel-Gurkensalat   Sauerrahmdip	17,90
<b>Geschmortes Hirschkalb aus dem Ofen</b> Gebackener Muskatkürbis Strudel   Hagebutten-Jus Speck-Rosenkohl   Preiselbeer-Williams-Birne	18,90
<b><u>Aus der Patisserie</u></b>	
<b>Topfen Nougatknödel mit karamellisierten Zuckerbrösel</b> Schlagobers   Minze	6,90

Speisen

Speisen