

## Vorweg

Rinderkraftbrühe  
Markklößchen | Grießklöschchen | Flädle  
10,90 €

\*\*\*

Winzerquiche  
mit Bete | Traube | Walnuss | Speck | Kleiner Feldsalat  
10,90 €

## Hauptgang

Cabbage Boil  
Geschmorter Spitzkohl | gerauchter Paprikasud | cremige Polenta mit Parmesan  
21,00 €

Handgemachte Kartoffel- Gnocchi  
Fourme d'ambert | Schmorbirne | Spinat | Walnuss  
24,00 €

\*\*\*

Geschmelzte Wildschweinmaultaschen  
Feldsalat | Birne -Speck und Preiselbeer  
21,00 €

\*\*\*

Gebratenes Seelachsfilet (Wildfang, QSFP Siegel)  
Rotweinsoße | Champignons | Rosenkohl | Bratkartoffeln  
26,00 €

*dazu unsere Weinempfehlung:  
2022 Beinstein Zweigelt QbA. ,trocken  
Weingut Leon Gold 0,1 – 5,80 €*

## Süßer Abschluss

Honig-Thymian Mousse  
Zwetschgenröster | selbstgemachtes Zwetschgeneis  
9,90 €

\*\*\*

Marillenknödel  
Butterbrösel | Sabayon | selbstgemachtes Zitronen-Orangen Eis  
10,90 €