

VORWEG & ZWISCHENDURCH



Geflämmter SAIBLING

Erbse, Holunderfond, Apfel-Selleriesalat
19 Euro

HAUPTSÄCHLICH



RAUCHSELLERIE RAVIOLO

Pfifferlinge, Tomatenfond, Ulmenhof-Käseschaum, Schnittlauchöl
Zwischengang 17 Euro | Hauptgang 21 Euro



ISLAND ROTBARSCH & KALMAR

Cavatelli, Safran-Muschelschaum, Petersilie, Oliven
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro



Zweierlei HUHN vom Hof Nothacker aus Liebelsberg

Frikassee & gebratene Brust, Salatherz, Heckengäulinsen
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



URTOMATENSALAT mit BÜFFEL MOZZARELLA

Geröstete Pinienkerne, Römischer Ampfer, Tomatenschaum
16 Euro



Gebackenes KALBSHERZBRIES

Kleiner Serviettenknödel, Erbse, Pfifferlinge à la Crème
ZG 19 Euro



DRY AGED ENTRECÔTE

Von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach

Frankfurter Grüne Soße, Rauchkartoffeln, Sommergemüse aus dem
Ofenrohr
33 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



Geflämmtter SAIBLING

Erbse, Holunderfond, Apfel-Selleriesalat

2018 Oberndorfer WEISSBURGUNDER | Weingut Hahnmühle Nahe



RAUCHSELLERIE RAVIOLO

Pfifferlinge, Tomatenfond, Ulmenhof-Käseschaum, Schnittlauchöl

2019 SAUVIGNON BLANC | | Weingut Von Winning Pfalz



ISLAND ROTBARSCH & KALMAR

Cavatelli, Safran-Muschelschaum, Petersilie, Oliven

2019 CHARDONNAY | Weingut Karl H. Johner Baden



Zweierlei HUHN vom Hof Nothacker in Liebelsberg

Frikassee & gebratene Brust, Salatherz, Heckengäulinsen

2015 ZWEIFELT RESERVE | Weingut Georg Schmelzer Gols/Burgenland



Geeiste GARTENKRÄUTER & GARTENBEEREN

Basilikumparfait, Melissengranite, Erdbeersorbet

2019 WEHLENER SONNENUHR AUSLESE | Weingut Joh. Jos. Prüm Mosel
oder



ZIEGENKÄSE jung & gereift

Ofentomaten, Monakamer Honig, Fenchelsud, Vinschgauer Brot

2019 WEHLENER SONNENUHR AUSLESE | Weingut Joh. Jos. Prüm Mosel

5-Gang Menü

89 Euro | Weinbegleitung 41 Euro



4-Gang Menü

Ohne Huhn 68 Euro | Weinbegleitung 32,50 Euro



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

HINTERHER



ZIEGENKÄSE jung & gereift

Ofentomaten, Monakamer Honig, Fenchelsud, Vinschgauer Brot
13,00 Euro



Geeiste GARTENKRÄUTER & GARTENBEEREN

Basilikumparfait, Melissengranite, Erdbeersorbet
13,00 Euro



VANILLE & EIERLIKÖR

Vanillerahmeis, unser Eierlikör, Erdbeeren & Mandelkrokant
8,00 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,60 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause
200g 7,00 Euro



HAUSGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE

Verschiedene Sorten 220g 5,00 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 4,00 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

Zum Dippen mit frischem Brot
100 ml Flasche 5,50 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 20 Euro