

VORWEG & ZWISCHENDURCH



SMØRREBRØD vom Glückstätter MATJES

Gurke, Radieschen, Dillmayo, Röstzwiebeln
18 Euro

HAUPTSÄCHLICH



SCHLUTZKRAPFEN „Spinat & Ziegenquark“

Eingelegte Tomaten, weißer Tomatenschaum, geschmorte Zucchini
Zwischengang 17 Euro | Hauptgang 21 Euro



ADLERFISCH

Brokkoli, Garnelenöl, Pfirsich-Pinienkernsalsa
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro



Geschmorte HAXE vom SALZWIESENLAMM

Urgetreide, Kopfsalatsaft, weißer Speckschaum, Belper Knolle
Zwischengang 27 Euro | Hauptgang 31 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



Marinierte BLATTSALATE

Tomaten, Büffelmozzarella, eingelegte Johannisbeeren, gebrannte
Sonnenblumenkerne
13 Euro



Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN „klassisch“ von der Metzgerei Glasstetter aus Völkersbach

Dinkelspätzle, braune Brösel, Jus, kleiner Blattsalat
32 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



SMØRREBRØD vom Glückstätter MATJES

Gurke, Radieschen, Dillmayo, Röstzwiebeln

2020 GRÜNER VELTLINER Reserve | Weingut Ebner-Ebenauer
Niederösterreich



SCHLUTZKRAPFEN „Spinat & Ziegenquark“

Eingelegte Tomaten, weißer Tomatenschaum, geschmorte Zucchini

2020 SAUVIGNON BLANC | Weingut Karl May GbR Rheinhessen



ADLERFISCH

Brokkoli, Garnelenöl, Pfirsich-Pinienkernsalsa

2019 CHARDONNAY Kalkstein | Weingut Künstler Rheingau



Geschmorte HAXE vom SALZWIESENLAMM

Urgetreide, Kopfsalatsaft, weißer Speckschaum, Belper Knolle

2016 KREATION ROT -S- | Weingut Dautel Württemberg



MIRABELLE & MARZIPAN

Mirabellen aus umliegenden Gärten, aufgeschlagener Topfen,
Marzipaneis, Mandelkrokant

2020 RIESLING KABINETT Wehlener Sonnenuhr | Weingut Dr. Loosen
Mosel

oder



BLUE STILTON mit PORTWEIN mariniert

Früchtebrot, Staudensellerie, schwarze Walnuss

THE TWANY | Grahams

5-Gang Menü

92 Euro | Weinbegleitung 33.50 Euro



4-Gang Menü

Ohne Lamm 70 Euro | Weinbegleitung 25 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



BLUE STILTON mit PORTWEIN mariniert

Früchtebrot, Staudensellerie, schwarze Walnuss
13,00 Euro



MIRABELLE & MARZIPAN

Mirabellen aus umliegenden Gärten, aufgeschlagener Topfen,
Marzipaneis, Mandelkrokant
13,00 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl
6.50 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,60 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekexse 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