

VORWEG & ZWISCHENDURCH

☞ **CEVICHE von der Würzbachtaler Lachsforelle**
Apfel, Sellerie, Meerrettich, Schnittlauch
21 Euro

☑ ☞ **FELDSALATSUPPE**
Maronen, Culatello Schinken
(ohne Schinken möglich)
7 Euro

HAUPTSÄCHLICH

☑ **SPINAT-RICOTTA NOCKEN**
Schwarzwurzel, Haselnuss, Bergkäseschaum
Zwischengang 18 Euro | Hauptgang 22 Euro

☞ **Bretonische SCHOLLE „Müllerin“**
Petersilie, Stampf von Lila Kartoffel, Bratbutter, Zitrone
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro

☞ **HIRSCHRÜCKEN**
Pilzrisotto, Cranberries, Rote Bete, Wacholderrahm
Zwischengang 30 Euro | Hauptgang 34 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE

☑ ☞ **Marinierter FELDSALAT**
Lauwarme Nussbuttervinaigrette, Mandarine, Belper Knolle
15 Euro

☞ **BOEUF BOURGUIGNON**
Kartoffel-Schnittlauchpüree, mein Gewürzrotkohl, Speck,
Champignons, Petersilie
28 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



CEVICHE von der Würzbachtaler Lachsforelle

Apfel, Sellerie, Meerrettich, Schnittlauch

2011 RIESLING Husarenkappe | Weingut Burg Ravensburg Baden
Kraichgau



SPINAT-RICOTTA NOCKEN

Schwarzwurzel, Haselnuss, Bergkäseschaum

2020 Sonnenberg SILVANER -Gelbkalk- | Weingut Zehnthof Franken



Bretonische SCHOLLE „Müllerin“

Petersilie, Stampf von Lila Kartoffel, Bratbutter, Zitrone

2019 WEISSBURGUNDER CHARDONNAY | Weingut Beurer Kernen



HIRSCHRÜCKEN

Pilzrisotto, Cranberries, Rote Bete, Wacholderrahm

2018 BLAUFRÄNKISCH Kalk und Schiefer | Weingut Nittnaus Burgenland



APFEL & SCHOKOLADE

Gebrannte Original Beans Schokolade, Wellant Apfel, Apfelsorbet,
Apfel-Zimt Sud

CATCH of the DAY

oder

BLUE STILTON & FRÜCHTEBROT

Portwein, Staudensellerie, kandierte Walnuss

CATCH of the DAY

5-Gang Menü

95 Euro | Weinbegleitung 38 Euro



4-Gang Menü

Ohne Hirschrücken 71 Euro | Weinbegleitung 30 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 & FRÜCHTEBROT

Portwein, Staudensellerie, kandierte Walnuss
14 Euro



APFEL & SCHOKOLADE

Gebrannte Original Beans Schokolade, Wellant Apfel, Apfelsorbet,
Apfel-Zimt Sud
14 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



GRIEBENSCHMALZ von der GANS

Mit Apfel & Röstzwiebeln
190g 7,00 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro