

## VORWEG & ZWISCHENDURCH



### SMØRREBRØD vom Glückstädter Matjes

Eingelegte Radiesle, Schnittlauchmayonnaise, Wachtelselei  
20 Euro



### VORSPEISEN START UP - ab 2 Personen

Sardinen, eingelegte Gemüse, Mozzarella, Blattsalat, Culatello  
Schinken, Rauchmandeln  
20 Euro pro Person

## HAUPTSÄCHLICH



### BREZELKNÖDEL & PILZE

Erbse, Nussbutterschaum  
Zwischengang 19 Euro | Hauptgang 23 Euro



### SAIBLING aus dem Würzbachtal

Kohlrabi, Holunderfond, Risoni  
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro



### REHBOCKRÜCKEN & RAGOUT

Navetten, Johannisbeerzwiebeln, Fichten-Käsebrod vom  
Leimenäckerhof  
Zwischengang 32 Euro | Hauptgang 36 Euro

## HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



### Marinierter BLATTSALAT & sautierte ENTENLEBER in ROSMARIN-BALSAMICOJUS

Eingelegte Gurke  
(ohne Leber möglich)  
16 Euro



### DRY AGED ENTRECÔTE von der Metzgerei Glasstetter

Rauchbutter, Bondorfer Spargel, Flädle mit Grüner Soße  
36 Euro

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



## **SMØRREBRØD vom Glückstädter Matjes**

Eingelegte Radiesle, Schnittlauchmayonnaise, Wachtelsolei  
2020 SILVANER Freiraum | Weingut Rainer Sauer Franken



## **BREZELKNÖDEL & PILZE**

Erbse, Nussbutterschaum  
2019 Oberndorfer WEISSBURGUNDER | Weingut Hahnmühle Nahe



## **SAIBLING aus dem Würzbachtal**

Kohlrabi, Holunderfond, Risoni  
2021 SAUVIGNON BLANC II | Weingut von Winning Pfalz



## **REHBOCKRÜCKEN & RAGOUT**

Navetten, Johannisbeerzwiebeln, Fichten-Käsebrot vom  
Leimenäckerhof  
2018 BLAUFRÄNKISCH Kalk & Schiefer | Weingut Nittnaus Burgenland



## **Geeiste GARTENKRÄUTER & ERDBEERE**

Kräuterparfait, Minzgranité, weiße Schokolade, Erdbeeren,  
Erbersorbet  
2018 RIESLING AUSLESE | Weingut Karl May Rheinhessen  
oder



## **KÄSEAUWAHL vom AFFINEUR WALTMANN**

Schwarze Walnuss, Quittenchutney, Brot  
2018 RIESLING AUSLESE | Weingut Karl May Rheinhessen

## **5-Gang Menü**

95 Euro | Weinbegleitung 32.50 Euro



## **4-Gang Menü**

Ohne Reh 72 Euro | Weinbegleitung 24.50 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



## **KÄSEAUSWAHL vom AFFINEUR WALTMANN**

Schwarze Walnuss, Quittenchutney, Brot  
14 Euro



## **Geeiste GARTENKRÄUTER & ERDBEERE**

Kräuterparfait, Minzgranite, weiße Schokolade, Erdbeeren,  
Erbeersorbet  
14 Euro



## **CRÈME BRÛLÉE**

Mit Rhabarbersorbet und Hafercrumble  
13 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 5,50 Euro



### **Hausgemachte LIKÖRE**

#### **GeniesserEI oder BROMBEERE**

Unser hausgemachter Eierlikör oder Brombeerlikör  
200ml 12 Euro



### **Hausgemachte BRÄNDE**

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro