

VORWEG & ZWISCHENDURCH



SALAT von Opa Knapps FELDGEMÜSE

Nordseekrabben, Buttermilch, Leinöl, Brotchip
(Ohne Krabben möglich)

20 Euro



VORSPEISEN START UP - ab 2 Personen

Himmel & Erd, mariniertes Blattsalat, geröstete Cashewkerne,
weiße Tomatensuppe mit Nordseekrabben

20 Euro pro Person

HAUPTSÄCHLICH



KARTOFFELMAULTASCHE

Spinat, Bergkäse vom Leimenäckerhof, Zwiebel-Amarenaconfit
Zwischengang 18 Euro | Hauptgang 22 Euro



FARÖER LACHS & Argentinische TIEFSEEGARNELE

Kohlrabi, wilder Brokkoli, Grünkern, Dillöl

Zwischengang 27 Euro | Hauptgang 31 Euro



FLANKSTEAK vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach

Mais, Steinpilze, Zitrushollandaise, Röstkaffeejus

Zwischengang 29 Euro | Hauptgang 33 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



Marinierte BLATTSALATE & HIRSCHSCHINKEN

Mit Gartentomaten & gebrannten Kernen
(Ohne Schinken möglich)

17 Euro



Bei Niedrigtemperatur gegarter BAUCH vom HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

Häberles Heckengäulinsen, Pak Choi, Fenchelglacé

Zwischengang 25 Euro | Hauptgang 29 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



SALAT von FELDGEMÜSE

Nordseekrabben, Buttermilch, Leinöl, Brotchip
2020 SILVANER Freiraum | Weingut Rainer Sauer Franken



KARTOFFELMAULTASCHE

Spinat, Bergkäse vom Leimenäckerhof, Zwiebel-Amarenaconfit
2019 WEISSBURGUNDER | Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz



FARÖER LACHS & Argentinische TIEFSEEGARNELE

Kohlrabi, wilder Brokkoli, Grünkern, Dillöl
2019 SAUVIGNON BLANC Fidesser | Weingut Rudolf Fidesser
Niederösterreich



FLANKSTEAK vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach

Mais, Steinpilze, Zitrushollandaise, Röstkaffeejus
2015 SPÄTBURGUNDER Alte Rebe | Weingut Frey Baden



TARTE von eingemachten RUMZWETSCHGEN

Hefeparfait, Zwetschgensorbet, Mandelkrokant
Unser hausgemachter APRIKOSENLIKÖR

5-Gang Menü

95 Euro | Weinbegleitung 31 Euro



4-Gang Menü

Ohne Flanksteak 70 Euro | Weinbegleitung 24 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



TARTE von eingemachten RUMZWETSCHGEN

Hefeparfait, Zwetschgensorbet, Mandelkrokant

14 Euro



VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis mit gebrannten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl

7 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 Euro



Eingelegtes GEMÜSE

Zucchini, Rote Zwiebel, Rettich

220g 6.50 Euro



Bühler Kaffee ESPRESSO BOHNEN

Für Kaffee & Espresso für zuhause

500g 14 Euro



REHRAGOUT

550g 15 Euro



KALBSKUTTELN

A la Romana

550g je 9 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib 5,50 Euro



Hausgemachte LIKÖRE - GeniesserEI oder APRIKOSE

Unser hausgemachter Eierlikör oder Aprikosenlikör

200ml 12 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro