

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GENUSSRAUM



Unser Fokus liegt darauf, eine nachhaltige Genusserfahrung zu bieten. Oberste Priorität haben dabei Produkte die uns der Garten im jahreszeitlichen Rhythmus liefert sowie eine handwerklich authentische Küche.

Um diese Erfahrung voll zu genießen, würden wir uns freuen, wenn Sie sich die Zeit nehmen, gemütliche Stunden bei uns zu verbringen.

Lassen Sie sich von meinen liebevoll abgestimmten Menüs in eine Genusswelt der besonderen Art entführen.

Ihr Genusshandwerker

Andreas Sondelj

Es liegt uns sehr am Herzen, dass unsere Produkte eine ausgezeichnete Qualität und möglichst kurze Anfahrt haben.

Hier ein kleiner Überblick unserer Bezugsquellen:

OBST	Eigener Anbau, Opa Knapp & El Greco Gemüsehändler
GEMÜSE	Eigener Anbau, Opa Knapp & El Greco Gemüsehändler
KRÄUTER	Eigener Anbau & Opa Knapp
WILDKRÄUTER	Monakamer Wiesen, Monbachtal
FLEISCH	Metzgerei Glasstetter, Metzgerei Holzinger, Bauern aus der Region
EIER	Aron Hirschberger Monakam, Opa Knapp
FISCH	Deutsche See, Rungis Express & Züchter Nordschwarzwald
KÄSE	Leimenäckerhof, Tölzer Kasladen, Affineur Waltmann
KRABBen	Urthel Krabben Friedrichskoog (vor Ort gepuhlt, nicht in Marokko)
WILD I LAMM	Liebenzeller Jagd & Süddeutsche Wildhändler, Tobias Mühlthaler
KARTOFFELN	HAT - HeimatAckerTeam Monakam
OBSTBRÄNDE	Eigene Brennerei - Brennscheune am Monbachtal



heimisch



nordisch



vegetarisch/vegetarisch möglich

Unsere Öffnungszeiten:

Freitag bis Montag von 17.30 Uhr bis 22.30 Uhr

Samstag zusätzlich von 12 Uhr bis 15 Uhr

GROSSER HIRSCHGENUSS in 5 oder 4 GÄNGEN



BOUILLABAISSE SALAT a la GENUSSHANDWERK

Nordseefisch, Pulpo, Fenchel, gebackene Oliven,
Tomate, Salatherz

2020 RIESLING „Löwenportal“ | WEINGUT MERKLE Wildspontan Ochsenbach
(0.1l 6 Euro)



Unser KARTOFFEL-LAUCHZWIEBEL-RAVIOLO

Grüner Spargel, Shitake Pilze, Entenkraftbrühe
(ohne Entenkraftbrühe möglich)

2023 VIOGNIER „Kuning“ | WEINGUT HÄUSSERMANN Diefenbach (0.1l | 8.50 Euro)



Sanft gegarter SAIBLING aus Alpirsbach

Kohlrabi, gebackene Kapern, Jahrgangssardinen,
Holunderblütenfond

2024 SAUVIGNON BLANC „Vivendum“ | WEINGUT SCHEFENACKER & WEINGART
Stuttgart (0.1l | 7 Euro)



BOEUF BOURGUIGNON von der KALBSHAXE

Safranrisotto, Perlzwiebeln, Champignons, Speck

2022 PINOT NOIR „Tradition“ | WEINGUT PHILIPP KUHN Pfalz (0.1l | 8 Euro)



Abgestürzte BEERENTARTE

Mürbteig, Baiser, Joghurt-Sauerampfersorbet, weiße Schokolade

Unsere hausgemachter APRIKOSENLIKÖR (2cl 4.50 Euro)

5-Gang Menü

108 Euro | Weinbegleitung je 0.1l 34 Euro



4-Gang Menü mit SAIBLING oder BOEUF BOURGUIGNON

85 Euro - Weinbegleitung je 0.1l 26 oder 27 Euro

(Kleine Veränderungen in der Weinbegleitung evtl. möglich.)



Liebe Gäste, seit 2021 bin ich alleine in der Küche. Am liebsten koche ich ohne Rezept, aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne

KLEINER HIRSCHGENUSS in 3 GÄNGEN



Marinierte BLATTSALATE

Mozzarella vom Büffel Bill, Erbsen, Mairübchen, Radieschen, gebrannte Sonnenblumenkerne, Liebstöckelvinaigrette



CORDON BLEU vom DUROC SCHWEIN

Gefüllt mit kleiner Ziege vom Backensholzer Hof & Culatello Schinken, dazu Kartoffel-Gurkensalat von unseren Kartoffeln



VANILLE & ERDBEERE

Hausgemachtes Vanillerahmis mit marinierten Erdbeeren, Minze, unserem Eierlikör & Mandelkrokant

Menüpreis 63 Euro

VEGETARISCHER HIRSCHGENUSS



Marinierte BLATTSALATE

Mozzarella vom Büffel Bill, Erbsen, Mairübchen, Radieschen, gebrannte Sonnenblumenkerne, Liebstöckelvinaigrette



Unser KARTOFFEL-LAUCHZWIEBEL-RAVIOLO

Grüner Spargel, Shitake Pilze, Spargelcreme



SAFRANRISOTTO & OFENGEMÜSE

Backensholzer kleine Ziege



Abgestürzte BEERENTARTE

Mürbteig, Baiser, Joghurt-Sauerampfersorbet, weiße Schokolade

Menüpreis 73 Euro



Bitte beachten Sie, dass **GUTSCHEINE mit Ausstellungsjahr 2020** und **älter NICHT** mehr angenommen werden können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse für zuhause

200g 7.50 Euro



Flachter KICHERERBSEN I Flachter CHIASAMEN

Vom Bauernhof Pflüger 400g 4.20 Euro I 200g 3 Euro



Hausgemachter KICHERERBSEN-LINSEN AUFSTRICH

200g Glas 6 Euro



Möttlinger HONIG von Familie Schmidt

Blüten- oder Waldhonig I 500g Glas 8 Euro



LAMMBOLOGNESE I KUTTELN vom KALB I HUMMER-RAHM-SUPEE

500g Glas 13.50 Euro I 500g Glas 11 Euro I 450g Glas 15 Euro



Hausgemachter FRUCHTAUFSTRICH

>>Rhabarber<< , >>Erdbeere<< oder >>Mirabelle-Sanddorn<<

220g Glas 5 Euro



Hausgemachtes SAUERTEIGBROT im Holzofen gebacken

Gefroren zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib, ca. 500g 6 Euro



ROSENAUFSTRICH SYLTER ROSE oder AUGUSTA LUISE von S. JACOBSEN >rosenfeines< aus Nordstrand

225g Glas 8 Euro I 7.50 Euro



HILDE von HIRSCH

Unser **NEUER** bittersüßer Schwarzwaldaperitif.

500ml Flasche 22 Euro



Hausgemachte LIKÖRE - verschiedene SORTEN

200ml 14 - 15 Euro



Hausgemachte BRÄNDE I Hausgemachter GEIST

Verschiedene Sorten 350ml Flasche 25 Euro

Bohnapfel, Mirabelle & Schweizer Wasserbirne - Goldprämierung - 30 Euro



Unser MON CREEK VALLEY GIN oder MON CREEK VALLEY SLOEBERRY GIN

500ml Flasche je 35 Euro