

HERBSTKARTE

VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

Kürbisspalten mit Fetakäse

Granatapfelkerne, Walnuss
und Honig-Balsamico-Dressing

14,90

Kürbiscremesuppe

mit Knäckebrot

9,90

Maronenschaum-Süppchen

mit bunten Blüten und Croutons

9,90



HAUPTGERICHTE

Saftiges Hirschgulasch

mit Urkarotten, Butterspätzle,
hausgemachter Weißweinbirne
und Preiselbeeren

28,90

Ganze Keule von der Martinsgans

dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödel
mit Maronenschmelze

39,90

Veganes Kürbiscurry

mit Brokkoli, Spinat, Kichererbsen
und Wildreis

19,90



Vegetarische Gnocchi

mit Blauschimmelkäse, Kürbis und Walnuss

19,90

DESSERT

„Heiße Oma“

Heißer Eierlikör mit Milch und Schlagsahne

5,50

Kürbis-Crème Brûlée

mit Mandarinen-Sorbet

10,90

AUTUMN MENU

STARTERS - SMALL DISHES

Pumpkin wedges with feta cheese

Pomegranate seeds, walnut
and honey-balsamic dressing

14,90

Cream of pumpkin soup

with crispbread

9,90

Chestnut foam soup

with colourful flowers and croutons

9,90



MAIN COURSES

Juicy game goulash

with carrots, butter spaetzle,
homemade white wine pear
and cranberries

28,90

Whole leg of St Martin's goose

served with red cabbage and potato
dumplings with chestnut melt

39,90

Vegan pumpkin curry

with broccoli, spinach, chickpeas
and wild rice

19,90



Vegetarian gnocchi

with blue cheese, pumpkin and walnut

DESSERT

„Heiße Oma“

Hot egg liqueur with milk and whipped cream

5,50

Pumpkin crème brûlée

with mandarin sorbet

10,90