

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

|                                                                                                                                     |      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe                                                                                                                          |      | 6,5                                                                                        |
| Rinderconsommé mit Flädle                                                                                                           | cde  |  7,2  |
| Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons                                                                                           | ace  |  10,5 |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl                                             | acde |  15,5 |
| Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchringer Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate | abcd |  14,5 |

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

Tagessuppe		6,5
Rinderconsommé mit Flädle	cde	 7,2
Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons	ace	 10,5
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl	acde	 15,5
Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchringer Saibling Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate	abcd	 14,5

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

|                                                                                                                                     |      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe                                                                                                                          |      | 6,5                                                                                        |
| Rinderconsommé mit Flädle                                                                                                           | cde  |  7,2  |
| Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons                                                                                           | ace  |  10,5 |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl                                             | acde |  15,5 |
| Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchringer Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate | abcd |  14,5 |

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

Tagessuppe		6,5
Rinderconsommé mit Flädle	cde	 7,2
Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons	ace	 10,5
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl	acde	 15,5
Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchringer Saibling Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate	abcd	 14,5

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

|                                                                                                                                     |      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe                                                                                                                          |      | 6,5                                                                                        |
| Rinderconsommé mit Flädle                                                                                                           | cde  |  7,2  |
| Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons                                                                                           | ace  |  10,5 |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl                                             | acde |  15,5 |
| Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchringer Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate | abcd |  14,5 |

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

Tagessuppe		6,5
Rinderconsommé mit Flädle	cde	 7,2
Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons	ace	 10,5
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl	acde	 15,5
Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchringer Saibling Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate	abcd	 14,5

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

|                                                                                                                                     |      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe                                                                                                                          |      | 6,5                                                                                        |
| Rinderconsommé mit Flädle                                                                                                           | cde  |  7,2  |
| Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons                                                                                           | ace  |  10,5 |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl                                             | acde |  15,5 |
| Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchringer Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate | abcd |  14,5 |

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

Tagessuppe		6,5
Rinderconsommé mit Flädle	cde	 7,2
Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons	ace	 10,5
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl	acde	 15,5
Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchringer Saibling Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate	abcd	 14,5



# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

|                                                                                                                                     |      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe                                                                                                                          |      | 6,5                                                                                        |
| Rinderconsommé mit Flädle                                                                                                           | cde  |  7,2  |
| Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons                                                                                           | ace  |  10,5 |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl                                             | acde |  15,5 |
| Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchringer Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate | abcd |  14,5 |

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

Tagessuppe		6,5
Rinderconsommé mit Flädle	cde	 7,2
Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons	ace	 10,5
Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl	acde	 15,5
Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney o d e r geräucherter Lauchringer Saibling Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate	abcd	 14,5

# unsere Speisekarte

## Unser Tagesmenu

Endivie  
Birne & Nüsse  
8,5  
~~~

Pastinakenrahmsuppe  
weiße Schokolade  
7,-  
~~~

Schnitzel aus der Hirschkeule  
Preiselbeeren, Rotkraut & hausgemachte Spätzle  
31,-  
o d e r

Dinkel-Vollkorncrêpe  
Ziegenfeta & Wurzelgemüse  
24,-  
~~~

Klassische Creme brulée  
10,5

Menu mit Hirsch      49,- (43,- o. Suppe)  
Menu vegetarisch    43,- (37. o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

|                                                                                                                                     |      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tagessuppe                                                                                                                          |      | 6,5                                                                                        |
| Rinderconsommé mit Flädle                                                                                                           | cde  |  7,2  |
| Heimischer Feldsalat mit Speck & Croutons                                                                                           | ace  |  10,5 |
| Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet<br>Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl                                             | acde |  15,5 |
| Terrine vom Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney<br>o d e r geräucherter Lauchringer Saibling<br>Bunte Beetecarpaccio & Feldsalate | abcd |  14,5 |