



SAISONAL

PRICKELNDES

Grenadine Gin Tonic

Bittersüßer Aperitif mit Gin, Grapefruit, Granatapfel und Thomas Henry Tonic Water 8,20

Rosato Spritz

Noten von Hibiskus und Orangenblüten, erfrischend blumig-fruchtiger Geschmack 8,20

ALKOHOLFREIES

Very Berry Tonic

Ein Drink aus fruchtigem Kompott von samtrotten Beeren und Granatapfelperlen aufgefüllt mit Tonic Water. Weniger süß mit leicht bitterer Note. Gewürze wie Zimt und Nelken wecken Erinnerungen an einen wärmenden Punsch, der hier als spritzig kühle Variante neu interpretiert wurde. 6,80

ViSecco Sauvignon Blanc Manufaktur Jörg Geiger

Verfeinert mit Wiesenobst, handverlesenen Kräutern und Blüten. Zurückhaltende Süße mit vollmundigem Aroma. 6,20

GLÜCKSBINGER MENÜ

Consommé double vom Reh
mit sautierten Kräutersaitlingen

Forellenfilet Winzerin
mit milder Meerrettichsauce
gedünsteten Weißweinzwiebeln und cremigem Kartoffelpüree

Gebackene Apfelküchle
an Zimtsabayonne und hausgemachtem Hr-Vanilleeis

52,00

SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN
mit Kalbsfleischfröschle 14,00

KERSTINS WEINTIPP – unsere Sommelière empfiehlt:

2020 Sireno Belvento

Toskana – CANTINA PETRA

Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Kräftiger Wein mit Bouquet von reifen schwarzen

Johannisbeeren, Brombeeren, Sauerkirschen und Heidelbeeren. Gepaart mit mediterranen Kräutern und grünem Pfeffer.

1/8 5,30 | Flasche 31,00



Knackiges saisonales Blattwerk mit Hr-Dressing vor jedem Hauptgang **oder** ein Feldsalat mit roter Weintraubenvinaigrette, Speck-Zwiebeln und Kracherle Aufschlag 5,00

TRIO VOM HIRSCH

kleines Wildfleischküchle, geschmortes aus der Keule und kurzgebratenes vom Rücken mit gefüllter Preiselbeerbirne gebratene Rotkohlecken und hausgemachten Spätzle 38,00

KALBSLEBER

mit dunkler Balsamicojus, gebratenen Apfelscheiben Röstzwiebeln und knusprige Bratkartoffel 33,00