



SAISONAL

PRICKELNDES

Grenadine Gin Tonic

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

Kirschfest

Tiefrote saftige Sauerkirschen treffen auf winterliche Aromen und ein Schuss Rum, aufgefüllt mit Riesling Sekt brut 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

GANS TRADITIONELL

Feldsalat mit roter Weintraubenvinaigrette
Speck-Zwiebeln und Kracherle

Knusprige Gans

mit Gewürzrotkohl, Karamellmaronen
und gebackenen Apfelscheiben mit Preiselbeeren

Wählen Sie Ihre Kartoffelbeilage:

- cremiges Kartoffelpüree
 - in Gänsefett gebratene Bratkartoffeln
 - Kartoffelklöße abgeschmelzt mit Majoran-Semmeln
- 42,00

SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

mit Kalbsfleischfröschle 14,00

KERSTINS WEINTIPP – unsere Sommelière empfiehlt:

2020 Sireno Belvento

Toshana – 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

ZANDERFILET UNTER DER SPECKKRUSTE

mit Wacholderrahmsauce Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln 33,50