

## SAISONKARTE

### VORSPEISEN

- 159 Hausgemachte Wildrahmsuppe 6,90 €  
mit Preiselbeer-Sahne
- 160 Pikante Kürbiscremesuppe  - vegan - 6,90 €  
mit frischem Ingwer, Kokosmilch und steirischem Kürbiskernöl

### HAUPTGERICHTE

- 59 Oldenburger Grünkohl 18,90 €  
mit Kassler, Mettwurst und Kartoffeln
- 161 Wild-Burger „Hubertus“ 29,90 €  
mit saftigen Hirschmedaillons, geschwenkten Pfifferlingen und Rotkohl  
an Mandelkroketten und gefüllter Rotweinbirne
- 167 Rehkeule „Waidmanns-Art“ 28,90 €  
mit geschwenkten Pfifferlingen, gefüllter Rotweinbirne, Rosenkohl in Rahm und  
Kartoffelkroketten
- 168 „DER ROTE HIRSCH“ 31,90 €  
rosa gebratene Hirschmedaillons mit Preiselbeer-Walnusskruste an  
roter Biersauce, dazu Broccoli, geschwenkte Spätzle und gefüllte Rotweinbirne
- 149 Wildragout mit Pilzen 26,90 €  
mit geschwenkten Spätzle und Rosenkohl in Rahm
- 108 Das „CLEVER FIT“ Fitness-Steak 28,90 €  
Rumpsteak medium gebraten mit Rucola, Tomate, Spiegelei, Pinienkernen  
und Parmesan gratiniert
- 109 Das „CLEVER FIT“ Fitness-Steak mit Ofenkartoffel 32,90 €  
wie 108, aber mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark

- 185 **Gebratene Garnelen auf Kürbiscreme** 22,90 €  
mit Rucola, Strauchtomaten, Pinienkernen und Parmesan dazu  
ofenfrisches Mehrkornbaguette
- 187 **Veggy & Herzhaft: Vegetarische Kürbis-Nudeln**  20,90 €  
Bandnudeln mit angeschwenkten Kürbiswürfeln, Champignons und  
Walnüssen auf Kürbiscreme

## UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG

- 186 **Eingelegte Rotweinpflaume mit Zimt** 8,90 €  
an zwei Kugeln Walnusseis mit Sahnehaube

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.