

# Aperitif

## Gin Tonic

Gin mit Gurke oder Zitrone  
mit Tonic Water  
7,50

## Haus Sprizz

Leichter Aperitif mit Prosecco, Soda,  
frischer Minze und Maracuja  
5,90

## Aperol Sprizz

Der Sprizz ist ein Getränk aus Prosecco,  
Soda und Aperol  
6,50



## Campari Tocco Rosso

Eine Mischung aus Holunderblütensirup,  
Prosecco und Campari  
6,50

## Sissi

Eiswürfel, Himbeeren, Bacardi Razz  
Schweppes Russian Wild Berry  
6,50

## Franz Joseph

Eiswürfel und Zitrone, Penninger Blutwurz  
Schweppes Russian Wild Berry  
6,50



## **Vorspeisen**

### **Gnocchi Salat**

mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten  
und Parmesanspäne

6,90

### **Lachsterrine**

mit Gurke und Garnele

6,90

### **Rehterrine**

mit Preiselbeeren und Walnüsse

6,90

## **Suppen**

### **Wildconsomme**

mit Speckknödel,  
Preiselbeeren, Pilzen

6,20

### **Garnelencremesuppe**

mit gebratenen Garnelen

6,90

Aus Bayern „Hofgut Schwaige“

**Rumpsteak Dry Aged**

Gemüse und Kartoffelbällchen

27,90

**Wildschweinerücken**

mit Steinpilzsauce, Preiselbeeren

Birnenkartoffeln

16,90

**Gebratene Entenbrust**

auf Fregola Sarda und Steinpilzen

15,90

**Lachsfilet**

auf gebratener Polenta dazu Artischocken

und Parmesan

16,90

**Gebratene Perlhuhnbrust**

auf Fregola Sarda und Steinpilzen

15,90

**Hirschroulade**

mit Sellerie dazu gebratenen Kartoffelbällchen

14,90

**Gnocchi und Tomatenravioli Vegetarisch**

auf Pilzrahmsauce und Parmesan

11,90

**Schweinefilet im Speckmantel**

auf Pfefferrahmsauce, Macaire-Kartoffeln und Blattsalat

15,90

## **Dessert**

### **Crème Brûlée**

mit Schoko Passionsfruchteis

6,90

### **Kaiserschmarrn**

mit Crème Brûlée Eis

6,90

### **Schmankerlteller**

Schokoladenmousse, Mandelsoufflé

Crème Brûlée und Nougateis

9,90

### **Käsevariation**

Feigen-Senf, Früchte

Ofenfrisches Baguette

8,90