

UNSER SPEZIALITÄTEN MENÜ

in 3-Gängen | 3 course menu

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA

Zwetschgen | Ziegenkäse | Kürbiskernpesto
plums | goat cheese | pumpkin seed pesto

ZUR AUSWAHL / TO SELECT

HIRSCHRÜCKEN MIT EDELPILZEN

SADDLE OF DEER WITH MUSHROOMS

Portweinzwetschgen | Serviettenknödel
port wine plums | dumplings

ROULADE VON WIRSING UND ROTEN LINSEN

ROULADE OF SAVOY CABBAGE AND RED LENTILS

Frischkäse | Zwetschgen Chutney | gebratenen Reis
cream cheese | plums chutney | fried rice

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

MONKFISH IN A BACON COAT

Balsamicozwetschgen | Blattspinat | Safranrisotto
balsamico plums | leaf spinach | safranrisotto

DESSERTVARIATION

DESSERT VARIATION

Vanille Creme Brûlée | Baileys Eis | Zwetschgenterrine | Schokoladenerde
vanilla creme brûlée | Bailey's ice cream | plum tureen | chocolate earth

Menüpreis / Menu price
pro Person / per person € 42.00

VORSPEISEN | STARTERS

HERBSTLICHER SALAT / AUTUMN SALAD € 11.00

Joghurtdressing | Nüsse / seeds | nuts

wahlweise / optional

mit Filetspitzen / with filet tips € 16.00

mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces of king prawns € 16.00

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN / € 13.50

CARPACCIO OF VENISON LOIN € 13.50

Pinienkerne | Rucola | Preiselbeeren

pine nuts | arugula | cranberries

FELDSALAT / FIELD SALAD € 12.00

Granatapfel | Walnüsse | Orange

pomegranate | walnuts | orange

DREIERLEI BEETE / TRIPLE BEETROOT € 13.50

Kurkumajoghurt | Pumpnickel

turmeric yogurt | pumpnickel

TATAR VON GERÄUCHERTER FORELLE / € 15.00

TARTAR OF SMOKED TROUT

Fenchelsalat | Himbeer Gelee

Fennel salad | raspberry jelly

GARNELEN PFANNE / PRAWN PAN € 16.00

Garnelen | Avocado | Kirschtomaten | in einer Bowl serviert

prawns | avocado | cherry tomatoes | served in a bowl

SUPPEN | SOUPS

KÜRBISCREMESÜPPCHEN / PUMPKIN CREAM SOUP € 7.80

Kürbiskerne | Kürbiskernöl /pumpkin seeds | pumpkin seeds oil

RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMME € 7.00

Flädle | Wurzelgemüse / flädle (noodles) | root vegetables

WILDRAHMSÜPPCHEN / WILD GAME CREAM SOUP € 7.80

Waldpilze | Preiselbeeren / mushrooms | cranberries

TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY € 6.00

Für jede Umbestellung berechnen wir / for each change of order we charge € 2.00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

REHRÜCKEN € 38.00

SADDLE OF VENISON

Pfefferkirschen | geräuchertes Selleriepüree | Mohnschupfnudeln
pepper cherries | smoked celery puree | poppy seed noodles

HASENRÜCKEN € 25.00

SADDLE OF HARE

Backpflaumen | Steckrüben | Kartoffelgratin
prunes | turnips | potato gratin

HIRSCHSAUERBRATEN € 23.00

VENISON SOUR ROAST

Preiselbeeren | Klöße | Rotkohl
Cranberries | dumplings | red cabbage

RINDERFILET mit buntem Pfeffer € 35.00

BEEF FILET with colored pepper

Bratkartoffeln | Gemüse
fried potatoes | vegetables

WIENER SCHNITZEL € 24.00

Bratkartoffeln | Salat
fried potatoes | salad

LENDCHEN MIT FRISCHEN PILZEN € 25.00

PORK TENDERLOIN WITH FRESH MUSHROOMS

Rösti | Gemüse / hash browns | vegetables

RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“ Rohgewicht ca. 220 g € 28.00

RUMPSTEAK "FRANCONIA" raw weight approx. 220g

RUMPSTEAK „MEN'S CUT“ Rohgewicht | raw weight ca./approx. 300 g € 32.00

Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat
fried onions | herb butter | fries | salad

ZÜRICHER GESCHNETZELTES € 22.00

PORK TENDERLOIN SLICED WITH FRESH MUSHROOMS

Schwarzwurzel - Rosenkohl | Spätzle
Black salsify - Brussels sprouts | Spaetzle

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

LACHSFILET / SALMON FILLET € 22.00

Salbei-Zitronenbutter | Pestonudeln | Tomatensugo
sage-lemon butter | pesto pasta | tomato sugo

ZANDERFILET / PIKE-PERCH FILLET € 25.00

Apfelrahmkraut | Meerrettich | Petersilienkartoffeln
apple cream slaw | horseradish | parsley potatoes

SPEZIALITÄT | SPECIALTY

CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET PRO PERSON € 37.00

CHATEAUBRIAND OF BEEF FILLET PER PERSON

Grillgemüse | Rösti | knusprige Kartoffelecken

(ab 2 Personen Zubereitung ca. 25-30 Min.)

Grilled vegetables | Rösti | crispy potato wedges

(from 2 persons, preparation approx. 25-30 min.)



VEGAN UND VEGETARISCH

VEGGY AND VEGETARIAN

PORTOBELLO EDELPILZ VEGAN € 17.00

PORTOBELLO NOBLE MUSHROOM VEGAN

Foccacia | Grillgemüse | Wildkräuter

foccacia | grilled vegetables | wild herbs

SÜBKARTOFFEL VEGAN € 16.00

SWEET POTATO VEGAN

Ofenkartoffel | Quinoa | Avocado | veganer Feta

baked potato | quinoa | avocado | vegan feta

KÜRBISGNOCCHIS € 17.00

PUMPKIN GNOCCHI

Espuma | Pesto | Trüffel | Nüsse | Kerne

Espuma | pesto | truffle | nuts | seeds

SPINATSPÄTZLE € 16.00

SPINACH SPAETZLE

Ziegenkäse | Portweifeige

Goat cheese | port fig

REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

HEIMBUCHENTHALER VESPER / SNACK € 14.00

Hausmacher Wurst | Pfefferbeißer | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda
homemade sausage | pepper bites | veal patties | Obazda

SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD € 10.50

reichlich garniert | Bauernbrot/ generously garnished | farmhouse bread

STRAMMER MAX € 10.50

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei
raw and cooked ham | farmhouse bread | fried egg

PORTION KOCHKÄSE / PORTION COOKED CHEESE € 10.50

reichlich garniert, Bauernbrot / generously garnished | farmhouse bread

DESSERT / DESSERT

KAISERSCHMARRN € 9.50

Zwetschgenröster | Vanillesauce | Vanilleeis
plum roast | vanilla sauce | vanilla ice cream

WARMER SCHOKO KUCHEN / WARM CHOCOLATE CAKE € 9.00

Mascarpone Crème | Himbeer Sorbet
Mascarpone cream | raspberry sorbet

KÜRBISROULADE / PUMPKIN ROULADE € 8.50

Heidelbeeren | Eierlikör | Walnusseis
blueberries | eggnog | walnut ice cream

ETWAS SÜNDE / LITTLE SIN € 7.50

Espresso | Mango-Papaya | Tiramisu Eis
Espresso | mango papaya | Tiramisu ice cream

AFFOGATO AL CAFFÈ € 6.00

Espresso | Vanilleeis | Amaretto
Espresso | vanilla ice cream | Amaretto

KÄSETELLER / CHEESE PLATE € 10.50

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Exclusive selection | grapes

KINDERCLOWN / CHILDRENS CLOWN € 3.50

Lustig garniert / funny garnishing

UNSERE EMPFEHLUNG ALS APERITIF
OUR RECOMMENDATION AS AN APERITIF

PROSECCO SOLICUM ROSÉ € 6.50
Soligo, Italien | 0,1L

CAMPARI MILANO € 7.50
Campari | Prosecco | Cranberrysaft | Minze | 0,2L
Campari | Prosecco | cranberry juice | mint | 0,2L

DÉJÀ-VU Tonic / DEJA VU € 7.50
Indian Tonic Water | Orange | Rosmarin | 0,2L
Indian Tonic Water | Orange | Rosemary | 0,2L

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE IM GLAS | 0,2L
SELECTION OF BOTTLED WINES IN THE GLASS | 0,2L
WEIßWEINE / WHITE WINE

2020ER LA GRANGE CLASSIQUE BLANC € 6.50
Sauvignon Blanc-Chardonnay-Viognier
Languedoc | Frankreich

2020ER CURIOUS KIWI € 6.50
Sauvignon Blanc | Marlborough New Zealand

AUSGESUCHTE FLASCHENWEINE IM GLAS | 0,2L
SELECTION OF BOTTLED WINES IN THE GLASS | 0,2L
ROTWEINE / RED WINE

2020ER BEEFSTEAK CLUB Cabernet Sauvignon Chile	€ 8.20
2016ER OXFORD LANDING Weingut Yalumba Süd-Ost Australien	€ 7.50
2018ER CHÂTEAU LA FLEUR DU BARAIL Bordeaux	€ 8.20
2021ER PRIMITIVO La Famiglia Italien	€ 8.20
2021ER MERLOT Sappore del Dottore Friaul Italien	€ 7.00
2020ER BLACK PRINT Weingut Markus Schneider Rotwein Cuvée Pfalz	€ 8.50