

unser martinsmenü

consommé vom wild

Pilztaler



gebratene gänseleber

Apfel, Zwiebel & Kartoffel



braten von der gans

Mirabellen-Rotkohl, Maronen & Miniklöße



nugat-quark-knödel

Blutorange-Mascarpone & Pflaume

III Gänge 39,00 EURO

IV Gänge 49,00 EURO

Weins Empfehlung:

2009 Chianti Classico Millenium, Valeria Losi, Toscana

Glas: 8,50 EURO // Flasche: 59,00 EURO

besondere empfehlungen

kleiner feldsalat[🍃]
mit Ziegenkäse & Kürbis
8,00

Schaumsuppe von apfel & sellerie[🍃]
mit Speckgröstl
7,00

**wildbratwürste
von unserem hausmetzger**[🍃]
dazu Balsamicolinsen & Lyoner Kartoffeln
14,00

gebratenes filet von der lachsforelle[🍃]
mit Orangen-Fenchel & grober Polenta
23,00

filet vom Rind[🍃]
dazu Blumenkohlpuree, Herbstgemüse & Macaire Kartoffeln
32,00

Bitte beachten Sie auch unsere zusätzlichen
Tagesempfehlungen auf unserer Tafel im Restaurant.