



**unser  
wintermenü**

**tatar vom kalb**

Meerrettich, Wachtelei & hausgebackenes Landbrot



**wildconsommé**

Pilztaler & Walnusflädle



**raviolo vom blauschimmelkäse**

Birne, Zwiebel & Majoran



**hüfte vom lamm**

Gremolata, Artischocken-Bohngemüse & Kürbisgnocchi



**schmand-grieff-törtchen**

Blutorange, Mascarpone & Zwetschge

---

III Gänge 35,00 EURO

IV Gänge 45,00 EURO

V Gänge 55,00 EURO

*Weinsmpfehlung:*

2009 Chianti Classico Millenium, Valeria Losi, Toskana

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

# besondere empfehlungen

## kleiner feldsalat

mit konfiertem Geflügelklein

8,00

## schaumsuppe von schwarzwurzel & lauch

mit Speckgröstl

7,00

## wildbratwürste

### von unserem hausmetzger

dazu Senfschaum, Balsamicolinsen & Lyoner Kartoffeln

14,00

## gebratene gänseleber

dazu Apfel, Zwiebel & Kartoffelschaum

17,00

## gebratenes filet vom winterkabeljau

mit Beurre Blanc, Fenchel & Kräuterstampf

22,00

## braten vom hirsch

dazu Mirabellen-Rotkohl, Preiselbeeren & Miniklöße

24,00