

## WALD - WASSER - WIESE

Cremant Prestige  
Domaine Mure, Elsass 0,1l 7,8 €

**Wolfsbarsch**  
**Topinambur**  
Koriander  
22 €

2019 „Po de Poeira“ Douro branco Alvariño  
Jorge Moreira – Poeira 0,1l 7 €

**Halbe Wachtel**  
Avocado & Berglinsen  
16 €  
2015 Puligny.Montrachet  
Vincent Girardin 0,1l 9€

**Feldhasenrücken**  
Sellerienocken & Petersilienwurzeln  
29 €  
2018 Spätburgunder Hallburg- Magnum  
Weingut Richard Östreicher 0,1l 8€

**Sauerkirsch-Schokoaufauf**  
**Quitten**  
Haselnusseis  
13 €  
2018 Randersackerer Marsberg  
Silvaner Beereauslese  
Weingut Störlein-Krenig  
5cll 6 €  
Menü 79 €  
Weinbegleitung 36 €

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Cremant Prestige  
Domaine Mure, Elsass 0,1l 7,8 €

**Geräucherte Rote Bete**  
Ziegenfrischkäse & Kapuzinerkresse  
Kümmelkaramell  
14 €

2019 „Po de Poeira“ Douro branco Alvariño  
Jorge Moreira – Poeira 0,1l 7 €

**Petersilienwurzelsuppe**  
Leinöl & Knäcke  
12 €  
2015 Puligny.Montrachet  
Vincent Girardin 0,1l 9€

**Hokkaido-Risotto**  
Birne & Walnuss  
18 €  
2018 Spätburgunder Hallburg- Magnum  
Weingut Richard Östreicher 0,1l 8€

**Sauerkirsch-Schokoaufauf**  
**Quitten**  
Haselnusseis  
13 €  
2018 Randersackerer Marsberg  
Silvaner Beereauslese  
Weingut Störlein-Krenig  
5cll 6 €  
Menü 55 €  
Weinbegleitung 36 €

## SUPPE ODER VORSPEISE

**Ochsenbrühe**  
Gemüse & Leberknödel  
6,8€

**Blattsalat**  
Gemüsechips, Speckstreifen, Walnüsse  
Hokkaido -Schmand  
13€

**Halbe Hubbel-Taube**  
Morchel & Sellerie  
24€

## ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

**Fourme d'ambert,**  
**Pont l'Évêque,**  
**Tomme de chèvre**  
**Chèvre Rove nature**  
Aprikosen – Rosmarin – Marmelade  
Stück Käse nach Wahl 4€

## DESSERT

**Espresso & Storath Praline** 4,5 €

**Nocke hausgemachtes Natur-Eis nach Wahl :**

Schokolade, Vanille, Quittensorbet,  
Kokos, Zwetschgensorbet, Preiselbeer, Mohn  
Zimt je 3,5



## HAUPTGERICHTE

**Hasenküchla**  
Birnen  
Rosenkohl & Kürbisrisotto  
15€

**Wildschweinleber**  
Quitten & Preiselbeeren  
Kartoffelpüree & Wirsingstreifen  
14€

**Schnitzel vom Steigerwaldkalb**  
Kartoffel- Wildkräutersalat  
22€

**Kabeljau**  
Silvanerschaum  
Schwarzwurzeln & Kartoffel-Kräuter-Püree  
26 €

**Auenland-Rinderrücken**  
Rösti  
Muskatkürbis  
29€

Bitte seid freundlich zu unseren Mitarbeitern, wir brauchen sie.

UNSER RESTAURANT SCHLIESST UM 22.30 UHR. SCHÖN, DASS IHR DA WART!