

## **Klassiker**

### **Hausgemachter Wildburger mit Pfiff**

mit Pfifferlingen, knusprigem Speck, Röstzwiebeln und Käse an pikantem Dip  
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

**€ 15,50**

### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

an Thymiansauce, Püree von grünen Erbsen und Rosmarinkartoffeln

**€ 19,00**

### **Gieschens Teller**

Verschiedene Medaillons mit gebackenen Zwiebeln und sautierten Pilzen  
an Pfannengemüse und Rotweinjus und Bratkartoffeln

**€ 19,50**

### **Rumpsteak vom Grill**

mit geschmorten rosa Champignons und Butterbohnen  
an einer Rotwein-Schalottensauce und gebackenen Kartoffelecken

**€ 22,50**

### **Poulardenbrust gefüllt mit Champignon Duexelles**

mit Walnüssen und Gemüse aus dem Wok,  
dazu servieren wir Kartoffelgratin

**€ 22,50**

## **Wild aus eigener Jagd**

### **Hausgemachtes Wildragout**

an sautierten Champignons mit handgeschabten Spätzle und Apfelrotkohl

**17,50€**

### **Wild Variation**

Medaillons von Hirsch, Wildschwein und Ente  
an Kürbisgemüse und Bratkartoffeln

**€ 20,50**

### **Tournedos vom Rothirsch unter der Haselnusskruste**

an Rote-Beete-Zimtkompott und Rosmarinkartoffeln

**€ 22,50**

### **Rosa gebratene Entenbrust**

an feiner Orangenjus und Risotto von Gelben Linsen dazu reichen wir Kartoffelgratin

**€ 22,50**

### **Unsere Empfehlung aus dem Weinkeller:**

**Weingut Schales, 2014er St. Laurent**

**0,2l € 5,50**

## Suppen / Vorspeisen

### Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis

mit Kokos und Ingwer

€ 6,50

### Klare Bouillon

mit Pfannenkuchenstreifen

€ 6,00

### Kräftiges Wildrahmsüppchen

€ 6,50

### Carpaccio vom Rinderfilet

mit gehobeltem Parmesan

€ 12,50

### Babygambas „al ajilio“

mit Knoblauch in schäumendem Olivenöl,  
dazu ofenfrisches Baguette

€ 12,50

### Hausgeräucherter Hirschschinken

an kleinem Salatbouquet mit Apfel-Chili-Chutney

€ 14,50

## F i s c h

### Gebratene Tranchen vom Norweger Lachs

mit Gemüse von Apfel, Birne und Fenchel  
an Bärlauchreis

€ 18,50

### Ganze Scholle

in schäumender Butter gebraten

serviert mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

€ 19,00

### Gebratenes Bodensee-Zanderfilet

an Safran-Vanilleschaum, gedünstetem Spitzkohl und hausgemachten Bandnudeln

€ 20,00

## **Vegetarisch / Vegan**

### **Veganes Kartoffeltürmchen**

mit knusprigen Rösti und  
tomatisiertem Gemüseragout

**€ 12,00**

### **Schafkäse mit Lauchgemüse aus dem Ofen**

dazu Fruchtsenf, Balsamicoglacé und Baguette

**€ 12,00**

### **Flammkuchen**

belegt mit Birne und Gorgonzola

**€ 12,00**

## **Kleiner Hunger**

### **Gefüllte Ravioli**

mit Pecorino, Feige und Senf in leichter Sahneglacé, an Parmesan und Walnüssen

**€ 12,50**

### **Wildbratwürste**

serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

**€ 12,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch**

mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade

**€ 12,50**

## **D e s s e r t**

### **Yoghurteis im Knuspermantel**

auf einem Fruchtspiegel

**€ 7,00**

### **Hausgemachtes Vanilleeis**

an frischen Heidelbeeren

**€ 7,00**

### **Kaiserschmarrn**

mit Rosinen und Vanilleeis

**€ 9,00**