



### Vorspeisen

#### **Feldsalat von der Höri**

an Himbeerdressing mit Croutons und Speck  
mit gebratenen Garnelen 24.00 €

#### **Tatar vom Rind**

klassisch angemacht  
mit Feldsalatbouquet 24.00 €

#### **Kartoffel-Trüffelschaumsuppe**

mit Croutons 9.50 €

### **Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)**

Kalbsschnitzel „paniert“  
mit Pommes, Ketchup und Mayo  
1800 cent

Feine Käsespätzle mit kleinem Salat  
1200 cent

(Für erwachsene Gäste servieren wir gerne  
die doppelte Portion zum doppelten Preis.)

### Hauptgang

Kalbsrücken rosa gebraten mit Morchelrahm,  
Speckbohnen und hausgemachten Spätzle 42.00 €

Rehragout aus heimischer Jagd in Wacholderrahm  
mit Waldpilzen, Rotkraut, Spätzle und Kartoffelknödel 34.00 €

Rehrücken aus Bodmaner Jagd an Steinpilzrahmsauce  
mit Apfelrotkraut, Spätzle und Kartoffelknödel 48.00 €

Regionale Bauernente mit eigener Jus,  
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 38.00 €

Fischteller Trio aus Steinbeißer / Saibling / Garnele  
auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Steinpilzrisotto 38.00 €

#### vegetarisch

Steinpilzrisotto mit gebratenen Steinpilzen 28.00 €  
auf Wunsch mit Garnelen vom Grill + 15.00 €

#### veganes Kürbiscurry

Hokkaido und Kichererbsen in würziger Kokos-Currysauce  
dazu karamellisierte Nüsse und Basmati-Reis 24.00 €

### Dessert

Hausgemachtes Nougatparfait mit marinierten Waldbeeren 14.00 €

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 12.00 €

Schokoladen-Soufflé mit Portweinpflaume und Vanilleeis 14.00 €

Zitronensorbet aufgegossen mit Champagner 12.00 €