



## 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  
auf Wunsch mit Garnelen vom Grill*

28.00 €

+ 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 €