

Menü 1

Tafelspitzbrühe / Leberknödel

Rehschlegel / Egerlingrahmsoße / Rotweinbirne / Wildpreiselbeeren / Blaukraut / Eierspätzle

Ein hausgemachter Marillenknoedel

Sauerrahmsoße / Zimt-Brösel

25,90 €

Menü 2

Kürbissuppe

Schuß Rum / Kernöl / Brezncroutons

¼ Ente / eigene Soße / Apfelkompott / Blaukraut / Reibeknoedel

Schokoladenmousse im Glas / Himbeeren/ Pekanuscrumble

21,90 €

Hauptgerichte

Rehschlegel aus heimischer Jagd

Egerlingrahmsoße / Rotweinbirne / Wildpreiselbeeren / Gewürzblaukraut / Eierpätzle

17,40 €

Wilderer Gulasch vom Reh /Hirsch

Bratapfel / Wildpreiselbeeren / Gewürzblaukraut / Semmelknoedel

17,90 €

Ententeller vom Lugederhof

Ausgelöste Brust / Keule / eigene Soße / Apfelkompott / Blaukraut / Reibeknoedel

17,90 €

Duett vom Hirsch und Reh

*Hirschkalbrückenfilet/Tasmanischer Pfefferkruste rosa gebraten /
Rehschlegel / Wildrahmsoße/ Rotweinbirne/Wildpreiselbeeren/ Kräuterseitlinge in Rahm*

Portwein-Schalotten / Gewürzblaukraut / Speckrosenkohl

23,90 €

Pfefferlendensteak vom Angusrind „Rio“ / rosa gebraten

Cognac flambiert / pikante Pfefferrahmsoße / grünem Pfeffer/Pommes frites /Salatteller

21,90 €

Das Beste vom Rind

Trüffelsoße / Kräutersaitlinge in Rahm / Marktgemüse / Kartoffelgratin

29,40 €