



Die Gerichte, bei denen wir in erster Linie regionale Zutaten verwenden, haben wir für Sie mit dem „Landzungen-Pfännchen“ markiert.

### Menü

#### **Maronencremesuppe**

\*\*\*

#### **Feldsalat mit Speckcroutons**

\*\*\*

#### **Geschmorte Hirschkeule mit Quittenchutney Apfelrotkohl und Semmelknödel**

\*\*\*

#### **Lebkuchenmousse mit Gewürzorange**

4-Gang-Menü € 36,00

3-Gang-Menü € 30,00 (ohne Salat)

### Suppen



Tafelspitzbrühe mit Flädle € 4,50

Wildkraftbrühe mit kleinen Rehmaultaschen € 7,00

Maronencremesuppe € 6,50

### Vorspeisen



Feldsalat mit Croutons € 6,50





Feldsalat mit Quittendressing, Croutons und gebratener Gänseleber € 9,50

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße und Salatgarnitur € 10,50





### **Wild aus heimischer Jagd**

*Unser Reh stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern aus der Region*

- |   |  |         |
|---|--|---------|
|  | Wildrahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Blattsalat                    | € 21,00 |
|  | Rehragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Semmelknödeln                        | € 18,00 |
|   | Geschmorte Hirschkeule mit Quittenchutney,<br>Speckrosenkohl und gebratene Polenta | € 18,00 |

### **Hauptgerichte**

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|  | Filetmedaillons vom Landschwein mit gebratenen Steinchampignons<br>und hausgemachten Spätzle        | € 17,50 |
|   | Grillteller mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Gemüse<br>und Pommes frites                   | € 17,00 |
|   | Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen                             | € 19,00 |
|  | Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer PrimaRind,<br>hausgemachte Spätzle und gemischter Salat | € 22,00 |
|   | Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce,<br>buntes Wurzelgemüse und Kartoffelkrusteln                 | € 23,00 |

#### ***Unsere Weißweinempfehlung***

*2016er Meersburger Sonnenufer  
Müller-Thurgau, trocken  
Weingut M. & R. Aufricht, Bodensee*

*0,1l 3,60 € / 0,2l 6,40 €*

#### ***Unsere Rotweinempfehlung***

*2016er Hagnauer Burgstall  
Spätburgunder, trocken  
Winzerverein Hagnau, Bodensee*

*0,1l 3,80 € / 0,2l 6,90 €*

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet in Limetten-Kapernbutter,  
Petersilienkartoffeln und Blattsalat

€ 17,00

## Vegetarisches

„Käspressknödel“ auf rahmigem Blattspinat

€ 10,50

***Wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr!***

***Vom Samstag, 29.12. bis Donnerstag 03.01.2019  
bleibt unser Restaurant geschlossen.***

\* \* \*

***Und auch 2019 gibt es bei uns wieder:  
„Spezialitäten aus Urgroßmutter's Kochbuch“***

**Immer am letzten Wochenende des Monats!**



**Kalbsbries, Saure Nierle, geschmorte Schweinsbäckle,  
Aufbruch vom Reh, Gebackener Kalbskopf, ...**

**...nächstes Mal vom 25.01. bis 27.01.2019**