



## Herbstkarte mit Wild & Kürbis

### Waldpilzcremesüppchen

Kümmelschaum/ Parmaschinkenchip

5,50 Euro

### Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Kokosmilch/ Kernöl/ Geflügel Wan-Tan

6,70 Euro

\*\*\*

### Vegetarisches Kürbisrisotto

Kirschtomate/ Rauke/ Parmesanschaum

13,60 Euro

### Braten vom Streitwälder Rehwild

Wacholdersauce/ Schwarzbeerrotkohl/ Wickelklöße

17,30 Euro

### Medaillons vom Rehrücken

gekräuterte Edelpilze/ glacierte Rosenkohlblättchen/ Rösti

24,70 Euro



## Suppe & Vorspeisen

### Rinderkraftbrühe

Spinatravioli / Gemüsebrunoise

5,30 Euro

### Herbstlicher Gartensalat

Zupfsalat / Rohgemüse / Parmesan / Croutons

5,90 Euro

*wahlweise mit:*

gegrillter Hähnchenbrust 5,50 Euro

gebackenem Kürbis 5,00 Euro

### Ragout fin vom Milchkalb

Blätterteig / Bergkäse / Zitrone

6,50 Euro

### Carpaccio vom Dry Age Färsenfilet

Pinienkerne / Rauke / Parmesan

10,70 Euro



## Fisch

### Meeresfrüchterisotto

Safran/ Kaisergranat/ Muscheln/ Parmesan

16,50 Euro

### Gegrilltes Lachsfilet

sautierter Blattspinat/ Tagliatelle/ Tomatenschaum

17,90 Euro

### An Aromaten gebratenes Filet vom Dorsch

cremige Polenta/ Grillgemüse

18,60 Euro

## Fleisch

### Erzgebirgische Rinderroulade

Apfelrotkohl/ Grüne Klöße

15,30 Euro

### Maishähnchenbrust sous vide

Romanesco/ Tagliatelle/ Wildkräutersalatspitzen

16,50 Euro

### Schweinerückensteak „au four“

Kalbsragout/ Bergkäse/ glaciertes Marktgemüse/ Pommes

16,90 Euro



## STEAKS & MORE

Wir verwenden für unsere Steaks ausschließlich Rindfleisch von deutschen Färsen mindestens 4 Wochen im Dry-Age Verfahren am Knochen gereift.

### Striploin Steak

Rumpsteak aus dem flachen Roastbeef

250 g / 21,00 Euro

### Rib-Eye Steak (Entrecôte)

Rumpsteak aus der Hochrippe, mit dem typischen Fettkern, dem Auge

300 g / 24,00 Euro

### Tenderloin Steak

Filetsteak aus der inneren Lendenmuskulatur, besonders mager und zart

180 g / 26,00 Euro

250 g / 30,00 Euro

### Als Beilagen empfehlen wir:

Panchettaböhnchen, Salat, Marktgemüse, gegrilltes Gemüse / 2,50 Euro

Gekräuterte Edelpilze / 4,00 Euro

Kräuterbaguette / 2,00 Euro

Wedges / 2,50 Euro

Pommes frites / 2,50 Euro

Süßkartoffelpommes / 3,00 Euro

Ofenkartoffel mit Sour Cream / 3,50 Euro

### Als Dip empfehlen wir:

Homemade BBQ-Sauce, Knoblauch Sour Cream / 1,60 Euro

Kräuterbutter / 1,60 €



## Desserts

### Affalterer Streuobstwiese

Apfeltarte/ Birne „Helene“/ Pflaumenragout

6,50 Euro

### Duett von der Aroniabeere

Parfait/ Espuma

5,50 Euro

### Crème brûlée von der Tonkabohne

Johannesbeereis/ Waldfrüchte

7,00 Euro

### Feige & Pistazie

Portweifeige/ Pistazieneis

6,50 Euro

Als Digestif zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

2010 Beerenauslese Cuvée edelsüß                      0,1 l                      5,50 Euro  
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland/ Österreich