

Vorspeise

Preise

<i>Gänsebrustcarpaccio</i> mit Feldsalat und Granatapfel – Orange Vinaigrette	15,90 €
<i>Tafelspitzsülze</i> mit Rote Beete Salat und Meerrettich - Apfelcreme	12,90 €
<i>Feldsalat</i> mit Joghurtdressing, gebratene Steinchampignons und Croûtons ✓	11,50 €

Suppe

<i>Wildkraftbrühe</i> mit feinen Wildklößchen und altem Sherry	7,50 €
<i>Kartoffelcremesüppchen</i> mit Graved Lachsstreifen	6,90 €

Salate

<i>Bunter Wintersalat</i> mit Wildkräutern ✓	12,90 €
mit Streifen von der geräucherte Entenbrust	18,90 €
mit Birne, Walnüssen und Gorgonzolabällchen ✓	16,90 €
mit gebratenem Kaisergranat in Knoblauch und kleinen Tomaten	23,90 €

Hauptgänge

<i>„Wittgensteiner Krüstchen“</i> Schnitzel aus dem Schweinelachs mit Champignons in Rahm, Spiegelei, Pommes frites und Salat	18,90 €
<i>Wildgoulasch</i> aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzlen, Apfelmus und Preiselbeeren	19,50 €
<i>Hirschkalbschnitzel</i> mit Kirschpfeffersauce, Apfelspitzkohl und Polenta Schnitte	24,50 €
<i>Rumpsteak</i> auf Ratatouillegemüse, Kräuterjus, Kartoffelgratin	28,50 €
<i>Schweinemedallions</i> mit Morchelrahmsauce, Kartoffelbällchen und Salat	23,50 €
<i>Pochierte Lachsrose</i> auf Safranlauchsauce mit Tomaten – Spinat – Risotto	21,50 €

Burger

<i>„Alte Schule Burger“</i> Rindfleisch Patty mit Bacon, Käse, Jalapenos, Zwiebeln, Tomaten, Barbecue -Sauce und Orangen-Mayonnaise, dazu Gitterkartoffeln	19,90 €
<i>„Wilde – Schule Burger“</i> wildfleisch Patty mit Ziegenkäse überbacken, Salat, Preiselbeer-Mayonnaise und Orangen-Chutney, dazu Gitterkartoffeln	19,90 €
<i>„Semmelknödel Burger“</i> Pulled von der Gans im gebratenen Semmelknödel, mit Rotkrautsalat, Zwergorangen-Barbecue-Sauce und Ziegenkäse überbacken	21,90 €

Preise

Von Gans und Ente

Barbarie Entenbrust auf Orange – Chili -Sauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin	27,90 €
Variation von der Gans mit Brust und Keule, dazu Bratapfel, Rotkohl und Knödel	29,50 €

Gänsemenu

Wildkraftbrühe

SOCC

Gänsebrust, klassisch mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödeln

SOCC

Christollenmousse mit Marzipan – Beerengrütze

pro Menü 39,50 €

Vegetarisches

Rosenkohl- Kichererbsen- Bowl mit Champignonstrudel	18,50 €
Tagliarini mit kleinen Tomaten, frischem Spinat, Olivenöl und Parmesan	17,90 €
Rotes Curry mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Mango, Cashewkerne auf Risotto	17,90 €


Unser Dessert zum Abschluss

Christollenmousse mit Marzipan – Beerengrütze	7,90 €
Tannenhonigparfait mit frischen Früchten	8,50 €
Gebackenes Vanilleeis auf Waldbeeren	8,50 €

Schauen Sie doch für Ihre Dessert-Auswahl einmal an der Theke vorbei, unsere Vitrine bietet einige süße Leckereien!

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die verwendeten Allergene. Bitte sprechen Sie uns an!

Guten Appetit!

 = vegetarische Gerichte