

Empfehlungen des Tages

26. AUGUST

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA
bread, amuse bouche & napkin

€ 4,7

TAGESSUPPE/ SOUP OF DAY

PIKANTE TOMATEN-KOKOS-
SUPPE & Kichererbsen
savoury tomato-coconut soup & chickpeas
vegan  L € 8,5



VORSPEISE / STARTER

HERBSTLICHE SALAT

Feigen, Schafkäse, Trauben, Walnüsse & Balsamico-Honig Dressing
autumn salad with figs, sheep cheese, grapes, walnuts & balsamic-honey dressing
G/L/O/M € 18,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

ROSA GEBRATENER REHSCHLÖGEL

Erdäpfel-Lauch Stampf, Apfel-Rotkraut & Moosbeeren
medium fried leg of deer
mashed leek-potatoes, red apple-cabbage and cranberries
G/M/O/L € 35,0

EIERSCHWAMMERL GULASCH

Serviettenknödel & Majoran-Rahm
chanterelle mushroom goulash with sliced bread dumplings
and marjoram cream
A/C/G € 25,0

NACHSPEISE / DESSERT

FEIGENKUCHEN

dunkles & weißes Schokomousse, Haselnuss Krokant
fig cake with dark & white chocolate mousse
and hazelnut brittle

 A/C/G/H € 11,0



A Gluten

B Krebstiere

/crustaceans

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtier/mollusc

 Vegetarisch

/vegetarian

 VeganVegan

 Schweinefleisch
/pork

alc /alcohol

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded



Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Prices include all taxes and fees.