



Speisekarte

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER LACHS AUF KARTOFFELRÖSTI	10,50€
mit Wildkräutersalat und Honig-Dill-Senf-Sauce	
GERÄUCHERTE ENTENBRUST	11,20€
auf Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing	
ROTE-BETE / RINGELBEETE-CARPACCIO	10,50€
mit Ziegenkäsemousse, karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen	
HIRSCH-CARPACCIO	11,80€
mit Parmesanchip und Roter Zwiebelmarmelade	

SUPPEN

MARONENSUPPE MIT TRÜFFELÖL	8,80€
KÜRBIS-INGWER-SUPPE	7,80€

KINDER-GERICHTE

KNUSPERHÄHNCHEN	7,50€
mit Dip und Pommes	
BOLOGNESE	7,00€
mit Tagliatelle	

DESSERTS

ZIMT-CREME-BRÛLÉE	7,50€
mit Orangenkompott	
SCHOKOLADENTRUFFON	7,80€
mit Beerenkompott und Mango-Chili-Chutney	
CRÊPES	8,60€
mit Bratapfelmarmelade, Beerenkompott und Vanilleeis	

HAUPTGERICHTE

GLASIERTER TERIYAKI-SCHWEINEBAUCH	25,80€
auf Süßkartoffelpüree, Asia-Gemüse und Yuzu-Sauce	
HIRSCHRAGOUT	27,80€
mit hausgemachten Serviettenknödeln und Apfelrotkohl	
RHEINISCHER SAUERBRATEN	23,60€
mit Serviettenknödeln, Apfelrotkohl und Apfelkompott	
PULLED-WILDSCHWEIN-BURGER	19,80€
mit Bratapfelmarmelade und Pommes	
SKREI-FILET	24,70€
auf Tagliatelle, Erbsenpüree und glasierten Fingermöhren	
VEGETARISCHE RAVIOLI	18,80€
mit Salbeibutter, Beurre Blanc und Blattspinat	
FLAMMKUCHEN	14,80€
mit Pulled Lachs, Lauchzwiebeln, Wasabi-Seeds und Zitrus-Vinaigrette	
FLAMMKUCHEN	13,80€
mit Brie, Apfel, Zwiebelmarmelade und Honig	
SCHNITZEL WIENER ART	16,80€
mit Zitrone, Preiselbeeren und steirischer Kartoffelsalat	
SALATTELLER	15,40€
mit Croutons & Knusperchicken. Dressing nach Wahl: Honig, Dill-Senf-Balsamico, Kartoffel-Speck-Dressing, Balsamico-Vinaigrette	
PULLED AUSTERNSEITLING BURGER (VEGAN)	18,50€
mit Wildkräutersalat, Brioche-Bun, Teriyaki-Sauce, Zwiebeln & Jalapeños. Mit Pommes	



Getränkekarte

SOFT DRINKS

COCA-COLA	0,2 l	2,90€
COCA-COLA ZERO	0,2 l	2,90€
FANTA	0,2 l	2,90€
SPRITE	0,2 l	2,90€
MEZZO MIX	0,2 l	2,90€

WASSER

APOLLINARIS spritzig	2,60€
0,25 l	
APOLLINARIS spritzig	6,80€
0,75l	
APOLLINARIS still	2,60€
0,25 l	
APOLLINARIS still	6,80€
0,75 l	

SCHORLEN, LIMONADEN & EISTEE

PROVANT APFELSCHORLE naturtrüb	0,33 l	4,20€
PROVANT KIRSCH-GRANATAPFEL	0,33 l	4,20€
PROVANT Ingwer-Zitrone	0,33 l	4,20€
FRITZ ANANAS-LIMETTE	0,33 l	4,20€
FUZE TEA ZITRONE	0,3 l	3,60€
FUZE TEA Pfirsich	0,3 l	3,60€

BIER

<u>VOM FASS</u>			
HILFARTHER HELL	0,3 l	3,50€	
HILFARTHER SPEZIAL	0,3 l	3,50€	
<u>AUS DER FLASCHE</u>			
BOLTON ALT	0,33 l	3,50€	
BITBURGER	0,33 l	3,50€	
ALKOHOLFREI			
FRANZISKANER WEIZEN	0,5 l	5,50€	

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CREMA	3,00€
CAPPUCCINO	3,40€
ESPRESSO einfach	2,80€
ESPRESSO doppelt	3,90€
LATTE MACCHIATO	4,80€
Flavour Shot	+0,50€
Haselnuss	
Weiße Schokolade	
Macadamia	
HEIßE CHOCOMEL	3,80€
HEIßE CHOCOMEL MIT SAHNE	4,30€
FRISCHER MINZTEE	3,10€
FRISCHER IngwerTEE	3,30€

SECCO

SECCO WHITE	0,1 l	4,00€
made by Patrick (2024)		
SECCO BLACK CURRANT	0,1 l	4,00€
2024		
weinhaltiges Getränk vereint		
mit der schwarzen		
Johannisbeere		
leicht säuerlich im		
Geschmack		



Getränkekarte

LONGDRINKS

APEROL SPRITZ 0,21	APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGENSCHIEIBE	7,80€
WILD BERRY LILLET 0,21	LILLET BLANC, SCHWEPPES WILD BERRY, BEEREN	7,80€
GIN TONIC 0,21	HENDRICK's GIN, THOMAS HENRY TONIC, ROSMARINZWEIG	9,90€
MOSCOW MULE 0,21	THREE SIXTY VODKA, LIMETTE, THOMAS HENRY GINGER BEER	9,90€

WEISSWEIN

WEINSCHORLE (WEIß ODER ROSÉ)	0,2 l	5,60€
RIESLING 2024 - FEINHERB	0,2 l	5,50€
RIESLING 2024 - FEINHERB	1 l	22,10€
GRAUBURGUNDER CLASSIC 2024	0,2 l	7,60€
GRAUBURGUNDER CLASSIC 2024	0,75 l	28,10€
WEIßBURGUNDER CLASSIC 2024	0,2 l	7,60€
WEIßBURGUNDER CLASSIC 2024	0,75 l	28,10€

ROSÉWEIN

ROSÉ 2024 - FEINHERB	0,2 l	6,10€
ROSÉ 2024 - FEINHERB	0,75 l	22,10€

ROTWEIN

HEROLDREBE ROTWEIN 2023 - FEINHERB	0,2 l	5,50€
HEROLDREBE ROTWEIN 2023 - FEINHERB	1,0 l	22,10€
MERLOT 2023 - TROCKEN	0,2 l	7,60€
MERLOT 2023 - TROCKEN	0,75 l	28,50€
1806 MERLOT CABERNET	0,75 l	61,50€
SAUVIGNON BARRIQUE		

15 Monate im Barrique gereift

WINTER-SPECIAL

WINZER-GLÜHWEIN ROT & WEIß	0,2 l	4,50€
----------------------------	-------	-------