

# Herbst 1

## Vorspeisse

*Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Auswahl vom Reichhaltigen Salatbuffet ( Herbstlich angerichtet )  
Rote Beete Carpachio  
Ziebelkuchenmuffin*

## Hauptgang

*Rehbraten in Feiner Soße  
Rouladen von Weiderind „Hausfrauen Art“  
Wildlachsfilet im Blätterteig und Babyspinat*

## Beilagen

*Hausgemachte Semmelknödel  
Spätzle mit Schmelze  
Wildreis  
Gemüse*

## Dessert

*Apfel-Pflaumengrütze mit Vanillesoße und Crumble  
Mousse von der Quitte*

**29€ Pro Person**

# Herbst 2

## Vorspeisse

*Maronencremesuppe  
Auswahl vom Reichhaltigen Salatbuffet  
Chicorée - Orangensalat  
Minipaprika gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Kräuter*

## Hauptgang

*Hirschrücken in seiner Soße ( Rotweinsauce )  
Wildschweinrücken in Dunkelbiersauce  
Hausgemachte Semmelknödel in feiner Pfifferlingrahmsauce*

## Beilagen

*Hausgemachte Semmelknödel  
Spätzle mit Schmelze  
Apfel-Tymiankartoffeln  
Hausgemachtes Rotkraut  
Gemüsevariation*

## Dessert

*Heidelbeer-Amerettini Dessert  
Baily´s-Weisse Schokoladenmousse mit Crumble und Minze*

**31€ Pro Person**