



### *Haus - Aperitif 0,1 l*

**Crodino meets Prosecco on Ice**  
der erfrischende Aperitif aus dem Piemont 6<sup>90</sup>

### *Suppen*

**Wildessenz**  
mit Hirschmaultäschle,  
Steinpilz- und Gemüsejulienne 7<sup>90</sup>

**Schaumsüpple  
vom Rotenberger Riesling**  
mit Nocken von der heimischen Lachsforelle  
und Weißbrotchips 8<sup>90</sup>

**Hausgemachte Markklößchen**  
mit Julienne vom Wurzelgemüse  
in Rinderkraftbrühe 6<sup>20</sup>

### *Vorspeisen*

**Feldsalat mit Streifen von der Merlotbirne**  
an hausgebeiztem Wildschinken  
und Baguette 9<sup>90</sup>

**Tomaten Panna-Cotta Maultaschen**  
auf feinem Kräuterschaum und Parmesan  
an frittiertem Ruccola und Pinienkernen  
Vorspeise 9<sup>50</sup>

**Hausgemachte Wildmaultaschen**  
auf lauwarmem Alblinsensalat  
mit Kartoffelstroh, Birnen-Preiselbeerchutney  
Vorspeise 9<sup>90</sup> Hauptgang 14<sup>50</sup>

*dazu empfehlen wir Ihnen  
unser hauseigenes Rotweincuvée*

*Cuvée Südwest Sterne 0,1 l Glas  
Spätburgunder, Merlot, Dornfelder  
Ausdruckstarke Fruchtaromen mit harmonischer Säure  
und gut eingebundenen Tanninen 4<sup>50</sup>*

*Alle Preise sind in Euro ausgewiesen  
inklusive der gesetzlichen MwSt.  
und Bedienungsgeld.*

### *Leicht & Lecker*

**Filetsteak vom Angusrind**  
auf Steinpilzen  
an feinem Kräuterrahm 29<sup>90</sup>  
mit grünem Spargel und Kartoffelplätzchen

**Gegrillte Maispoulardenbrust**  
mit Limettencreme gratiniert  
an aromatisierten Kirschtomaten, 19<sup>90</sup>  
knusprige hausgemachte Kartoffelecken

### *Unsere Klassiker*

**Ruiter Zwiebelrostbraten**  
mit Maultäschle  
und hausgemachten Spätzle 23<sup>50</sup>

**Paniertes Schweineschnitzel  
"Wiener Art"**  
in Butter gebraten mit Zitrone  
und Pommes frites 15<sup>50</sup>

**Lammrollbraten**  
auf Thymiansauce  
mit gegrilltem Ratatouille  
und Zitronengras-Basilikumrisotto 23<sup>90</sup>

### *Vegetarisch & Gartenfrisch*

**Tomaten Panna-Cotta Maultaschen**  
auf feinem Kräuterschaum  
mit frisch gehobelten Parmesan,  
frittiertem Ruccola und Pinienkernen 14<sup>90</sup>

**Marktfrische Rohkost- und Blattsalate**  
vom reichhaltigen Büfett  
an hausgemachten Dressings 7<sup>90</sup>



## Low - Carb

### **Edelfische auf Zedernholz gegart**

Zander, Lachsforelle und Black Tiger Shrimps  
an Zitronen-Tomatenkonfitüre  
mit Blattsalaten und Low-Carb Brot 24<sup>90</sup>

### **“Surf and Turf”**

300 g Rumpsteak  
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter  
an Blattsalaten und Low-Carb Brot 29<sup>90</sup>

## Regionale Genüsse im Hirsch

### **Schweinemedallions im Speckmantel**

mit Salbei auf grünem Spargel  
an pikantem Tomatenrisotto 21<sup>90</sup>

### **Hirschragout in Wacholderrahmsauce**

mit Merlotbirne und hausgemachten Spätzle 19<sup>90</sup>

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

im Rotenberger Rotweinsöble  
auf deftigem Möhren-Kartoffelstampf 17<sup>90</sup>

### **Tagesempfehlung**

Empfehlung von unserem Küchenchef  
“immer etwas besonderes 12<sup>90</sup>”

### **Echaztaler Forellenfilets**

mit Mandelkruste oder Kräuterkruste  
sowie nach Müllerin Art  
mit brauner Butter  
an Zitronen-Tomatenkonfitüre  
dazu Petersilienkartoffeln 20<sup>90</sup>

### **Drei schwäbische Maultaschen**

klassisch mit Spinat und  
feinem Hack gefüllt sowie mit  
Petersilie und Kräutern abgeschmeckt,  
geschmelzt mit Speck & Zwiebeln  
dazu Kartoffel- Gurkensalat 13<sup>90</sup>

## Menüempfehlung

### **Rieslingschaumsuppe**

mit Nocken von der Lachsforelle

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

im Rotenberger Rotweinsöble  
auf deftigem Möhren-Kartoffelstampf

### **Hausgemachtes Schokoförtchen**

an warmen Schattenmorellen 27<sup>90</sup>



### *Kaffee - Spezialitäten*

#### **Coretto**

*Espresso mit Grappa 3<sup>90</sup>*

#### **Highland Park**

*Doppelter Espresso mit Single Malt 5<sup>90</sup>*

#### **Cafe Amsterdam**

*Kaffee mit Eierlikör und Sahne 5<sup>90</sup>*

#### **Cafe Saronne**

*mit Amaretto und Milchschaum 5<sup>90</sup>*

#### **Affogato**

*Espresso mit Vanilleeis 4<sup>50</sup>*

### *Süßes für den Gaumen*

#### **Antarktis**

*Zitronensorbet, Ananas,  
eisgekühlter Wodka 6<sup>90</sup>*

#### **Riesen Solo Kugel**

*Früchtegarnitur  
(Vanille, Schokolade,  
Espresso, Erdbeere) 4<sup>90</sup>*

#### **Le petit de chocolat**

*Schokotörtchen, Mousse  
und marmoriertes Parfait 8<sup>90</sup>*

#### **Gebackenes Eis**

*in Mandel-Kokos-Kruste  
auf Rhabarberkompott  
und flüssige Sahne 8<sup>90</sup>*

#### **Kirschtraum**

*Schokoeis, Vanilleeis,  
Kirschwasser, Sahne 7<sup>90</sup>*

#### **Affogato**

*Espresso & Vanilleis 4<sup>50</sup>*

#### **Käsevariation**

*mit karamellierte Nüsse  
und Birnen-Preiselbeer-Chutney 8<sup>90</sup>*

*Alle Preise sind in Euro ausgewiesen*