



Aperitif des Hauses 0,1 l

Crodino meets Prosecco on Ice
der erfrischende Aperitif aus dem Piemont
6,90

Suppen & Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
*verfeinert mit steirischen Kürbiskernöl
gerösteten Kernen*
7,00

Schaumsüpple von Flusskrebsen
mit Jalapeño Chillisahne
8,00

Geschmelzte Maultaschen
in Rinderkraftbrühe
6,50

Feld- und Radicchiosalat
*mit gebratenem Hokkaidokürbis
an Preiselbeer-Balsamicovinaigrette*
8,50

Degustationswein des Hauses 0,1 l

*Cuvée Württemberg "S"
Pinot Noir & Merlot & Dornfelder
Collegium Württemberg*
4,20

Praline vom Ziegenkäse
*mit karamellisierten Nüssen
auf Carpaccio von der Roten Beete
in Schalotten-Zimt-Vinaigrette
und Thymiancroutons*
10,90 Vorspeise
15,50 Hauptgang

Hausgemachte Wildmaultaschen
*auf Herbstgemüse, Steinchampignons
kaltgerührten Preiselbeeren*
9,90 Vorspeise
14,90 Hauptgang

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen



Aus dem Echaztal & Norwegischem Fjord

Forellenfilets auf Mandelbutter

mit Gemüsegarnitur
Petersilienkartoffeln
19,80

Gebratenes Lachsfilet

auf glasiertem Wurzelgemüse
hausgemachte Kartoffel-Roulade
22,90

Herbstliche Genüsse im Hirsch

Hirschsteak mit Kräuter-Pilz-Kruste

an Merlotjus und gebratenem Kürbisgemüse
hausgemachte Schupfnudeln
23,90

Geschmorte Schweinebäckchen

in Spätburgundersauce
hausgemachte Spätzle
18,90

Filetsteak vom Angus Rind

auf Balsamicojus und Wurzelgemüse
Kartoffel-Steinpilzgratin
29,90

Empfehlung des Hauses

Frisch auf den Tisch, die abwechslungsreiche
Tagesempfehlung unseres Küchenchefs
12,90

Unsere Klassiker

Ruiter Zwiebelrostbraten

mit Maultäschle
hausgemachten Spätzle
23,50

Paniertes Schnitzel Wiener Art

in Butter gebraten
Pommes frites
15,50

Rinder-Tafelspitz im Sud

mit Meerrettichnocke, Gemüsejulienne
Bouillonkartoffeln
16,90

Hausgemachte Maultaschen

geschmolzt mit Speck & Zwiebeln
Kartoffelsalat
13,90

Schweinelende am Stück gebraten

in der Kräuter-Pfeffer-Kruste
an Lembergersauce
Gemüsegarnitur
Kartoffel-Steinpilzgratin
20,90



Low - Carb

Krosses Zanderfilet vom Grill

*Kürbisgemüse,
aromatisierten Kirschtomaten
mit Balsamicocreme verfeinert*
19,50

Rosa gebratenes Hirschsteak

*sautiertem Herbstgemüse
pikantes Chutney von der Nashi Birne*
19,90

Menüempfehlung

Kürbiscremesuppe

Sahnehaube und Mandeln

Geschmorte Schweinebäckchen

*in Spätburgundersauce
hausgemachten Spätzle
Gemüsejulienne*

Schokotörtchen

mit Mangopüree
26,90

Vegetarisch & Gartenfrisch

Hausgemachte Kürbis-Ravioli

*mit Cashewkernen
Rote -Beete-Sprossen
gebratenen Steinchampignons*
13,90

Marktfrische Salate vom Büfett

verschiedenen Dressing
6,50