

Unsere Herbst -und Wintergerichte auf einen Blick:

Kürbis-Chili-Süppchen mit Sahnehaube, Kernen und Kürbiskernöl  
4,90 €

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse, Eierstich und Klößen  
5,50 €

Gebackener Hirtenkäse im Pergament, Grillgemüse,  
7,70 €

Gemischte Blattsalate in Vinaigrette mit Falafelbällchen  
und Guacamole,  
7,70 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze,  
dazu gemischte Salate in Schnittlauchdressing,  
13,50 €

*vegan*

Winterlicher Nußbraten mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und  
Kartoffelklößen,  
16,50 €

Gegrilltes Lachsfilet auf buntem Paprika-Zucchini-Gemüse,  
Champignons und Rosmarinkartoffeln, Aioli-Koriander-Dipp  
21,90 €

Gebratene Hähnchenbrust auf einer Balsamicojus, bunte  
Gemüseauswahl, Butterchampignons und Rosmarinkartoffeln,  
17,10 €

"Schnitzel Landsknechtart",  
zwei Schweinerückenschnitzel mit Zwiebeln, pikant-scharfer  
Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und  
gemischte Salate,  
21,90 €

Allgäuer "Ratsherrenteller",  
zwei Schweinemédailles auf hausgemachten Käsespätzeln mit  
Champignonrahm, dazu bunte Salate in Schnittlauchdressing  
19,50 €

Barbarie-Entenkeule mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und  
Kartoffelklößen  
16,95 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Burgundersoße, grüne  
Bohnen, dunkle Balsamicolinsen, Rotweinschalotten und Kartoffel-  
Gratin,  
25,90 €

Zarte Hirschkalbskeulenscheiben in einer Pfifferlingssoße, gefüllte  
Williamsbirne, Apfelrotkohl, Brokkoli und Kartoffelklöße  
26,90 €

Gänsebrust "St.Martin" mit Apfelrotkohl, Rosenkohlchen und  
Thüringer Klößen,  
26,90 €

**Hausgemachtes Birneneis** von unseren eigenen Bäumen, mit etwas  
Crème fraîche und Honig,

4,20 €

**Dunkles Schokoladen-Himbeer-Mousse**

4,20 €

**Warmer "Apfel-Crumble"** mit cremigem Vanilleis

6,50 €

**"Winterzauber"** Rotwein-Zimtpflaumen, abwechselnd geschichtet  
mit leckerem Spekulatius, darauf eine Kugel cremiges Vanilleeis"

6,90 €

**Mohnparfait im Marzipanmantel** mit Zwergorangen-Kompott,

9,90 €