



Vorweg & Zwischendurch

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosschaum verfeinert

7,50 €

Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine

mit gebutterten Croutons und Käse gratiniert

7,80 €

Wildkraftbrühe Hubertus

mit feinen Fleischklößchen vom Reh, Fadennudeln und
frischem Wurzelgemüse

7,80 €

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit marinierten Oliven

7,00 €



Vorweg & Zwischendurch

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
10,80 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio, Portweindattel,
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette
17,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch
6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing
7,50 €



Aus dem Meer

Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich und Salatbeilage
21,50 €

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage
25,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
Kartoffelpüree und Salatbeilage
26,80 €

Vegetarische Gerichte

Hauseigene Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse zubereitet, frische Wiesenpilze, geschmorte
Zwiebeln und Kirschtomaten
19,50 €

Hausgemachte Semmelknödel

mit frischen Wiesenpilzen in feinem Kräuterrahm, Rucola,
Kirschtomaten und gehobelter Parmesan
19,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat
festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Vom Topf und aus dem Ofenrohr

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

mit Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse,
frisch geraspeltem Meerrettich
und Kartoffelklöße

26,50 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit in Butter geschwenkten Petersilien-Möhrrchen und
hausgemachtem Kartoffelpüree

24,50 €

Klassischer Sauerbraten vom Rind

mit frischem Apfelrotkohl
und deftigen Semmelknödeln

25,80 €

Knusprige Entenbrust

auf Portweinjus, dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

27,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat
festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Unsere Klassiker

**Wir verwenden ausschließlich Schweinefleisch
aus artgerechter Haltung (Strohschwein)!**

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage
18,90 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Wiesenpilzen, Rotweinjus,
hausgemachte Butterspätzle und Salatbeilage
23,80 €

Schnitzel “Dompfaff”

Paniertes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
Schmorzwiebeln und Käse, auf Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage
24,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

mit Rotweinjus, geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Wir berechnen für 100g Rumpsteak 14,00 € inkl. Beilagen, verfügbare
Grammzahlen erfragen Sie bitte beim Personal!

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat
festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Jetzt wird`s Wild

Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln
und Preiselbeeren, französischem Weichkäse überbacken
und Salatbeilage

24,50 €

Badisches Rehgulasch

serviert mit hausgemachten Maronenspätzle
und fruchtiger Preiselbeer Birne

28,50 €

Zarter Rehbraten aus der Keule

mit gebuttertem Rosenkohl,
dazu hausgemachte Serviettenknödel

29,80 €