

Herbstkärte

Herbstgenuss

Salat „Echt Wild“

Würzige Wildkräutersalate vom Keltenhof in Hausdressing,
gebratene Alb-Champignons und gebratener Rücken vom Alb-Reh
mit rotem Zwiebel Chutney 29,5 €

Gulasch vom Hayinger Hirschkalb

mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle & Salatteller 25,5 €

Hausgemachte Wild – Maultaschen nach Jäger Art

mit gebratenen Alb-Champignons, Rahmsoße & Salatteller 19,5 €

Saftige Maispoulardenbrust aus Ohnastetten

auf Apfel - Lauch Rahmgemüse mit Kräuterjus
und gebackenen Thymiankräpfen 28 €

Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste

mit Apfel – Lauchgemüse und Honauer Rahmkartoffeln 29,9 €

Desserttipp

Frisch gebackene Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet

mit Lautertaler Vanilleeis 9,5 €

Preise sind Inkl. gesetzlicher MwSt.

^(*) stammt nicht oder saisonal bedingt nicht aus Baden – Württemberg