

Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

Vorspeise & Suppe

Gebratene Scheiben vom Rehrücken an bunten Blattsalaten mariniert mit Preiselbeer-Mohnöl-Vinaigrette dazu Baguette	10,90
Kürbis-Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Schwäbischen Kürbiskernöl	5,90
Kartoffel-Cremesuppe mit gebratenen Speck-Pfifferlingen	6,20

Hauptgänge

Vom Reh aus der Jagd vom Jäger Zwick aus Gauingen Hausgemachte Rehmaultaschen mit Hokkaido-Kürbis und Preiselbeersauce	15,20
„Wilder Burger“ Paddy von Wildschwein und Reh mit Speck-Zwetschgen-Marmelade, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Schwarzen Burgerbrötchen (Holzkohleöl), dazu Steakhouse-Pommes	13,20
Wildschweinbraten aus der Keule vom Jäger Zwick aus Gauingen an Pfifferlingrahm, mit Speckbohnen und Butterspätzle	16,90
Hähnchengeschnetzeltes vom Geflügelhof Jäger in Oberstadion mit einer Soße aus Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferbeeren, auf grüner Tagliatelle, bestreut mit Parmesan	16,20
Rinderfiletwürfel vom Allgäuer Prima Rind an einer Pfeffer-Dijonsensauce mit Romanesco und Ochsenknöpfe	24,80
Knusprige ½ Ente an eigener Soße dazu Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel	18,50
Blut und Leberwürste mit knusprigem Schweinebauch vom oberschwäbischen Landschwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	12,80