

Tageskarte

*Geschmortes Rinderbäckle an Rotweinjus
mit Bubenspitze und Apfelrotkraut*

26,80

Fleisch vom Hof Vallentin Vetter/Wittnau

*Kalbsrahmgulash mit Butternudeln
Champignons und einem Bunten Salatteller*

22,80 €

Frisches Wild aus Hexentälern Jagdrevieren und dem Elsass

*Hausgemachte Wildmaultaschen auf Steinpilzrahm
und einem bunten Salatteller*

21,80 €

*Knusprig gebratene Wildschweinhaxe
mit Kartoffelkroketten und Schwenk-Gemüse*

24.00 €

Unsere Dessertempfehlung

Kirschwasserbömble an heißen Sauerkirschen

Unsere Weinempfehlung

*Wittnauer Kapuzienerbuck2019 / Merlot trocken
im Barrique-Fass ausgebaut*

¼ 9,30 €