

Um unserem Anspruch auf frische und hochwertige Produkte treu zu bleiben, unterliegt unsere Empfehlungskarte einem ständigen Wechsel und bietet Ihnen regelmäßig neue kulinarische Erlebnisse mit saisonalen Produkten.

Unsere Empfehlungen servieren wir gerne als Einzelgerichte oder Menüfolge.

### Empfehlung des Hauses

Fenchelcremesuppe  
Rote Beete-Nockerl  
8.50

\*\*\*\*\*

Hirschgulasch  
Rosmarinspätzle | Blaukrautcreme  
Rosenkohl  
24.50

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtorte  
Rauchhaus Style  
9.50

### Als 3 Gänge Menü

39.00

### Vegetarische Empfehlung

Dreierlei hausgemachte Knödel  
Rote Beete | Spinat | Käse  
Tymianbutter | Kleiner Salat  
17.50

Hausgemachte Bandnudeln  
Frische Steinpilze | Alter Bergkäse  
Bourbon Vanille-Karotten  
22.50

### Empfehlung der Saison

Consommé vom Ochenschwanz  
Wurzelgemüse | Tafelspitz  
8.50

\*\*\*\*\*

Orangengebeizter Saibling  
Feigensenf-Crumble | Gelbe Beete  
12.50

\*\*\*\*\*

Seeteufel  
Erbsen-Minzpüree | Wintergemüse  
26.50

\*\*\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
Kürbisrisotto | Brokkoli | Moosbeere  
23.50

\*\*\*\*\*

Spekulatiusparfait  
Quitten | Maronen  
9.50

### Als 5 Gänge Menü

59.00