

### **Aus der Bäckerei**

Sauerteigbrot, Baguette, kleine Brötchen, Grissini  
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & hausgemachter Schmalz

### **Vorspeisen**

Blattsalate und Rohkostsalate mit zwei Dressings & Croûtons  
Eingelegtes & Gegrilltes Gemüse  
Luftgetrockneter Schinken, Fenchelsalami & Trüffel Mortadella  
Waldorf Salat mit geräucherter Gänsebrust  
Pilzsalat mit Lauch, Nüssen & Staudensellerie  
Schottischer Lachs mit Anis gebeizt  
Forellentatar mit Meerrettich, Apfel & Senfsaat  
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen  
Feldsalat mit Speck, Croutons und Apfel  
Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Trauben und Nüssen  
Wildterriner mit Preiselbeer-Chutney

### **Suppe**

Waldpilz-Cremesuppe mit Kräutercroutons  
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

### **Hauptgänge**

Wildgulasch mit Preiselbeeren  
Rinderrouladen  
Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce  
Lachsfilet mit Kräuterkruste  
Zanderfilet mit Kartoffelkruste  
Pilzrisotto mit Parmesan  
Spinatknödel mit Pilzrahm  
Kartoffel-Gnocchi mit Steinpilzsauce

### **Beilagen**

Semmelknödel  
Spätzle  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Rotkohl  
Rahmwirsing  
Herbstliches Ofengemüse (Kürbis, Pastinaken, Möhren, Rote Bete)  
Rosenkohl mit Butterbröseln

### **Käse**

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof  
serviert mit Frucht -Chutneys, hausgemachtem Früchtebrot & Weintrauben

### **Desserts**

Crème Brûlée, Opera mit grünem Tee  
Schokoladen Kokos Schnitte, Tiramisu, Macarons, Rumfrüchte  
Apfel-Crumble, Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster