

Gedeck 2,10 / Person

VORSPEISEN

Frischkäseterrine	10,90
Rona schwarze Walnuss Pumpernickel Traube mit geräucherter Entenbrust	13,90
Carpaccio vom Hirsch	14,50
Vogelbeere Essigzwetschge Pecorino	

SUPPEN

Kürbis-Ingwerschaumsuppe	4,90
Topinamburschaumsuppe	5,10
Trüffelravioli	

SALATE

Salat „Hubertushof“ mit Wildrohschinken	17,90
Preiselbeer Dressing Kürbischutney hausgemachtes Knäckebrot	
Kleiner Salatteller	4,00
Großer Salatteller	6,00

HAUPTSPEISEN

UNSERE FISCHE VON DER FISCHZUCHT GRÜLL

Urbachforelle „Müllerin“ 21,90
Blattsalat | Petersilienkartoffel | Butter

Seesaiblingsfilet 23,90
Birnenrahmkraut | Blutwurst | Hummerbisque

2erlei vom Reh (Schlängel und Rücken) 30,90
Kürbisravioli | Topinambur-Ronagemüse | Hagebutte

Medaillons vom Hirschrücken 30,90
Kartoffelspeckroulade | Kohlrabi-Rahmwirsing | Heidelbeerjus

Barbarie-Entenbrust 24,90
Zwetschgen-Perlzwiebelragout | Weiße Polenta | Walnuss-Stangensellerie

Wildschweinbraten 21,90
Steinpilz | Kohlsprossen | Topfenspätzle

Ragout vom Rotwild 22,90
Apfelrotkraut | Eierschwammerl | Semmelknödel

Steinpilzravioli 20,90
Wensleydale Cranberry | Quitte | Vogerl-Gartenkressesalat

Wilderer Pfandl (Wildschweinbraten, Ragout, Hirschschnitzel, Laibchen) 26,90
Blaukraut | Schupfnudeln