

Wild Wochen

...im SeeHaus!

Tranchen von der geschmorten Hirschkeule

Preiselbeerjus
Rosenkohlblätter
Scheiben von
Serviettenknödel

21.90

Maronen- cremesuppe

250ml | auch vegan möglich

Knuspriger Streifen
vom Bacon
Kresse | Trüffelöl
9.00

Geschmorte Hirschbäckchen

Maronen-Rote
Beete-Apfel-
Ragout
Serviettenknödel
Preiselbeerjus
26.90

Wildschwein- gulasch

Oma's Rotkohl
geschwenkte
Haselnussspätzle
23.00

Tipp: auch vorweg
zum Teilen!



Rustikales Holzfällerbrot

Sauerteigbrot
mit Käse überbacken
Beilagensalat
9.90

wahlweise als:

Schwarzwaldkruste
Sauerteigbrot
Schwarzwälder
Schinken | Gouda

oder

3-Käse Hoch
Frischkäse | Hartkäse
Gouda

oder

Schweizer Hochland
Raclettekäse | Gouda

Hirschburger ca. 180g

Preiselbeercreme
Bacon | Salat
glasierte Zwiebeln
getrüffelte Pommes
18.90

„Ein Muß!“

verfeinert mit:

Zartem Weichkäse
mit leichtem
Blauschimmelaroma

oder

Camembert

19.90

Wildschwein- rückensteak

ca. 200g

Wild-Jus
Gemüse von:
Maronen/Rote
Bete/Apfel/Rote
Zwiebeln
Süßkartoffelstampf
25.50

Waldpilzragout vegan

Möhren | Sellerie
frische Kräuter
Semmelkloß
18.00

vom 09. Oktober bis 01. November

Wild Wochen

...im SeeHaus!



Wildrauber

Wenn die Blätter tanzen und der Nebel leise zieht, wenn der See im Morgenlicht ganz still daliegt, dann zieht der Duft von Wild und Wald durch warme Küchen, Herz und Hall.

Ein Löffel Sauce, dunkel und tief, erzählt von Bergen, von Wind und Reif. Dazu ein Glas Rotwein, tiefrot wie fallendes Laub.

So schmeckt der Herbst am See – erdig, warm und voller leiser Poesie.

Weintipp:

Julius Spätburgunder

Rotwein · Trocken
Pinot Noir · Alkohol: 3,0 %
Säure: 5,5g/l



Weinnote:

Sauerkirsch · dunkle Schokolade
ne Idee von Kaffee · Hauch von
Zimtpflaume

0,2l: 7.90 · 0,75l: 27.90

Erdinger Pikantus

Weizenbockbier mit einer dunklen
Schokoladenfarbe

· malzbetont · Note von Pflaume, dunkler
Schokolade & Süßholz ·
prickelnde Kohlensäure



- 0,5l Flasche 6.50 | Idee: in 2 Gläser



vom 09. Oktober bis 01. November