

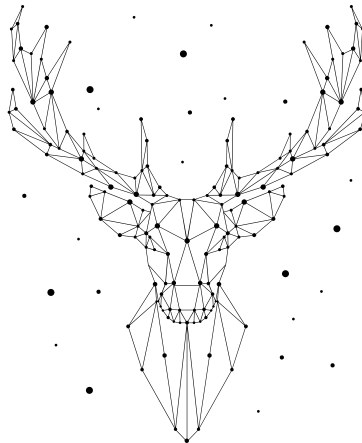
Wild Wochen

...im SeeHaus!

Tranchen von der
geschmorten
Hirschkeule

Preiselbeerjus
Rosenkohlblätter
Scheiben von
Serviettenknödel

19.90



Maronen-
cremesuppe

250ml | auch vegan möglich

Knuspriger Streifen
vom Bacon
Kresse | Trüffelöl
7.90

Wildschwein-
gulasch

Oma's Rotkohl
geschwenkte
Haselnusspätzle
18.90

Wildschwein-
rückensteak

ca. 200g

Wild-Jus
Gemüse von:
Maronen/Rote
Bete/Apfel/Rote
Zwiebeln
Süßkartoffelstampf
24.50

Waldpilzragout
vegan

Möhren | Sellerie
frische Kräuter
Semmelkloß
17.90

Tipp:

auch vorweg
zum Teilen!



Rustikales
Holzfällerbrot

Sauerteigbrot
mit Käse überbacken
Beilagensalat
9.80

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

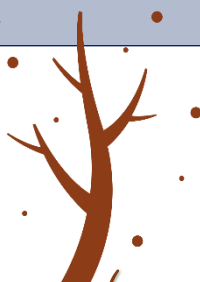
„Ein Muß!“
verfeinert mit:

Zarter Weichkäse mit
leichtem
Blauschimmelaroma

oder

Camembert

19.90



vom 09. Oktober bis 02. November

Wild Wochen

...im SeeHaus!

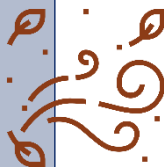


Septembermorgen

Im Nebel ruhet
noch die Welt,
Noch träumen Wald
und Wiesen:

Bald siehst du,
wenn der Schleier
fällt,
Den blauen Himmel
unverstellt,
Herbstkräftig die
gedämpfte Welt
In warmem Golde
fließen.

Eduard Mörike,
1804-1875,
deutscher Lyriker



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 Gläsern

vom 09. Oktober bis 02. November