

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

Sanddorn Sprizz <i>Sanddornlikör mit Prosecco, Soda, Orange und Eis</i>	0,2 Ltr.	8,90
"Lauffener Weingärtner" - alkoholfrei, prickelnd, Manufaktur Jörg Geiger <i>Champagnerrebe Pinot Meunier, alte Wiesenobst Apfelsorten, Birne, Johannisbeerzweige, Gewürze und Blüten</i>	0,1 Ltr.	6,90
Frizzante Bavarese Valentin <i>Perlwein mit Duft nach reifen Früchten, goldgelb und spritzig</i>	0,1 Ltr.	6,50
Ayinger Kellerbier <i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier</i>	0,5 Ltr.	5,00

## WEINEMPFEHLUNG

Pinot Blanc Kalk & Schiefer trocken, 13,5% vol.	0,1 Ltr.	5,70
	0,2 Ltr.	11,00
Weingut Bayer – Erbhof, Burgenland, Neusiedlersee <i>Fruchtiges Aroma nach Apfel, Birnen, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Anklänge von Kräuter- und Blumenwürze leiten einen langen und eleganten Abgang ein.</i>	0,75 Ltr.	38,50
Goldenits Zweigold Zweigelt, trocken, 13% vol.	0,1 Ltr.	5,30
	0,2 Ltr.	10,20
Weingut Goldenits, Neusiedlersee <i>Ausgewogene und weiche Struktur, saftiger Charakter, am Gaumen dunkle Beeren und Kirschen</i>	0,75 Ltr.	37,00

## GENIEßERWEIN

Pinot Noir Spätburgunder, trocken, 13,5% vol. Weingut Thorsten Krieger, Pfalz <i>Sehr dicht und gehaltvoll. Der Gerbstoff ist samtig-weich eingebunden. Bereits das Bouquet verspricht eine aromatische Vielfalt aus Aromen nach feinem Mokka, Krokant, Waldbeeren und Kirschen.</i>	0,75 Ltr.	60,00
---	-----------	-------

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

## VORSPEISEN

€

Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	4,00
Gebratene bayerische Entenleber mit Balsamicozwiebeln, dazu Feldsalat mit Walnussdressing und Croutons	14,50
Entenleber als Probierportion	8,00
Waldpilzterrine mit Petersilienwurzelcreme, Rote Bete, Trüffelvinigrette und Kresse	11,90
Waldpilzterrine als Probierportion	6,50
Feldsalat mit Balsamicodressing, Speck, Ei und Croutons	9,90

## SUPPEN

Maronencremesuppe mit Madeira und Croutons	7,90
Probierportion in der Espressotasse	4,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	7,50

## WOCHEN-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Maronencremesuppe  
mit Madeira und Croutons  
- Probierportion in der Espressotasse serviert -

\*\*\*

Feines Hirsch-Edelgulasch  
mit gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren

\*\*\*

Affogato al caffè  
- Vanilleeis mit Espresso -

3 - Gang Menü  
€ 26,90

## WILD-WOCHEN

€

Montag - Samstag (außer Sonn- und Feiertag) 12.00 - 21.00 Uhr

Feines Hirsch-Edelgulasch mit gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren	26,90 *
dazu Apfel-Blaukraut	2,50
Gebratene Fasanenbrust gefüllt mit Trüffel­farce auf Rahmkraut und Kartoffelgratin	28,90
Rosa gebratene Entenbrust auf einer herbstlichen Schupfnudelpfanne mit Wirsing, Waldpilzen und Kürbis	28,90
- Zweierlei vom heimischen Reh - Rosa gebratenes Steak und Ragout mit Apfel-Blaukraut, hausgemachten Topfenspätzle und Wildpreiselbeeren	27,90
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet unter der Kräuterkruste mit Selleriepüree, Rosenkohl und Gelber Bete	31,90 *

## WILD-MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Gebratene bayerische Entenleber mit Balsamicozwiebeln,  
dazu Feldsalat mit Walnussdressing und Croutons  
- als Probierportion -

\*\*\*

Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschfilet unter der Kräuterkruste  
mit Selleriepüree, Rosenkohl und Gelber Bete

\*\*\*

Lebkuchen-Törtchen mit Glühweingelee,  
dazu eingelegte Orange und Orangensorbet

3-Gang Menü  
€ 39,90

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## ASCHBACHER SCHMANKERL

€

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	27,90 *
dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing	6,00
Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle	27,90 *
"Aschbacher Zwiebelrostbraten" Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln und handgeriebenen Käsespätzle	28,90
Kross gebratener Atlantik Adlerfisch auf Waldpils-Risotto mit glasiertem Thaispargel und Rieslingsauce	28,90 *
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin, in Aromaten, im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Kräuterkartoffeln und Zitrone	28,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli gefüllt mit Mascarpone, Ricotta und Walnüssen mit eingelegten Birnen und Parmesan	19,50 *
Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler, dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und Beilagensalat	19,50 *
Waldpils-Risotto mit glasiertem Thaispargel und Parmesan	20,90 *

## DIGESTIFEMPFEHLUNG

Haselnuss Geist  
Dolomiti, Italien  
35% vol.

2cl € 6,50

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion.

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## DESSERT

€

Lebkuchen-Törtchen mit Glühweingelee, dazu eingelegte Orange und Orangensorbet	8,90
Gebackene Apfelkücherl mit Vanilleeis und Vanilleschaum	9,50 *
Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant, dazu marinierte Sauerkirschen	8,90 *
Affogato al caffè - Vanilleeis mit Espresso -	4,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott	14,50
- Kleinere Portion-	11,90

### ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2021 Gewürztraminer  
Auslese, edelsüß, 8,0% vol.  
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz  
*Florale Aromen mit exotischen Fruchtaromen.*  
*In der Nase fruchtig-blumigen, Anklänge nach Litschi, Quitte und Rosengarten.*

0,1 Ltr. € 5,90 0,75 Ltr. € 42,00

## ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss	2,50
Coupe Dänemark Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,20
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90

Die mit \* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion  
Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage.