

## APERITIFEMPFEHLUNG

€

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

## WEINEMPFEHLUNG

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

## GENIEßERWEIN

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| Pinot Noir<br>Spätburgunder, trocken, 13,5% vol.<br>Weingut Thorsten Krieger, Pfalz<br><i>Sehr dicht und gehaltvoll. Der Gerbstoff ist samtig-weich eingebunden.<br/>Bereits das Bouquet verspricht eine aromatische Vielfalt aus Aromen<br/>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,<br>dazu Feldsalat mit Walnussdressing und Croutons | 14,50 |
| Entenleber als Probierportion   | 8,00  |
| Waldpilzterrine mit Petersilienwurzelcreme,<br>Rote Bete, Trüffelvinigrette und Kresse                    | 11,90 |
| Waldpilzterrine als Probierportion  | 6,50  |
| Feldsalat mit Balsamicodressing,<br>Speck, Ei und Croutons  | 9,90  |

## SUPPEN

|   |      |
|---|------|
| Maronencremesuppe<br>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<br>mit gebratenen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren   | 26,90 * |
| dazu Apfel-Blaukraut  | 2,50    |
| Gebratene Fasanenbrust gefüllt mit Trüffelbarce<br>auf Rahmkraut und Kartoffelgratin  | 28,90   |
| Rosa gebratene Entenbrust auf einer herbstlichen Schupfnudelpfanne<br>mit Wirsing, Waldpilzen und Kürbis  | 28,90   |
| - Zweierlei vom heimischen Reh -<br>Rosa gebratenes Steak und Ragout<br>mit Apfel-Blaukraut, hausgemachten Topfenspätzle<br>und Wildpreiselbeeren | 27,90   |
| Rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet unter der Kräuterkruste<br>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<br>mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren  | 27,90 * |
| dazu ein Beilagensalat mit gerösteten Kernen und Balsamicodressing  | 6,00    |
| Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm,<br>buntem Marktgemüse und hausgemachten Topfenspätzle                            | 27,90 * |
| "Aschbacher Zwiebelrostbraten"<br>Rosa gebratene Rinderlende mit hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln<br>und handgeriebenen Käsespätzle               | 28,90   |
| Kross gebratener Atlantik Adlerfisch auf Waldpilz-Risotto<br>mit glasiertem Thaispargel und Rieslingsauce   | 28,90 * |
| Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 350g roh) aus dem Bassin,<br>in Aromaten, im Ganzen gebraten mit brauner Butter, Kräuterkartoffeln und Zitrone | 28,90   |

## VEGETARISCHE GERICHTE

|   |         |
|---|---------|
| Ravioli gefüllt mit Mascarpone, Ricotta und Walnüssen<br>mit eingelegten Birnen und Parmesan  | 19,50 * |
| Handgeriebene Topfenspätzle mit feinem Bergkäse und Allgäuer Emmentaler,<br>dazu hausgemachte, knusprige Röstzwiebeln und Beilagensalat | 19,50 * |
| Waldpilz-Risotto<br>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,<br>dazu eingelegte Orange und Orangensorbet         | 8,90   |
| Gebackene Apfelkücherl<br>mit Vanilleeis und Vanilleschaum                                | 9,50 * |
| Luftiges Parfait mit karamellisiertem Haselnuss-Krokant,<br>dazu marinierte Sauerkirschen | 8,90 * |
| Affogato al caffè<br>- 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<br>Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Mango, Haselnuss        | 2,50 |
| Coupe Dänemark<br>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.