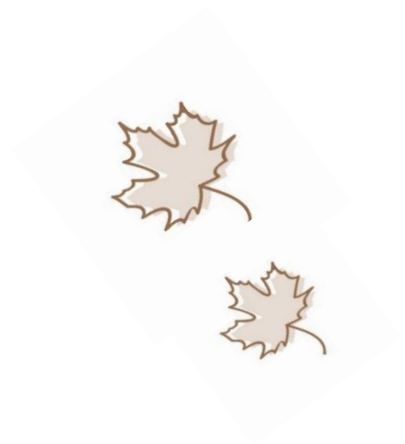


Vorspeisen



Gänsekraftbrühe

Wurzelgemüse / Dinkelgrießnocken 5,90

Kürbiscremesüppchen (vegan / glutenfrei) 5,90

Hokkaidokürbis vom Bruchköbler Ackerlei

Kleiner Salat mit Wildkräutern (vegan / glutenfrei) 4,50

Samers Falafeln mit Hummus (vegan / glutenfrei) 5,50

Dreierlei Dips (vegan / auch glutenfrei möglich)

Hummus mit Superfoods / Grünkohl Pesto / Kürbis - Chutney

hausgemachtes Dinkelvollkornbrot 5,50

Gemischte Vorspeisenplatte (vegan / auch glutenfrei möglich)

Dinkelvollkornbrot mit dreierlei Dips / Kürbis - Kartoffelfritter

Dinkelröllchen mit Pilzfüllung

ab 2 Personen, pro Person 7,00

Carpaccio

vom deutschen Simmenthaler Rind aus dem Voralpenland (glutenfrei möglich)

Rucola / Granatapfeldressing / geröstete Pinienkerne / Parmesanspäne 12,00

Hauptgerichte



Winterbowl (vegan / glutenfrei)

gerösteter Grünkohl / Kichererbsen / Süßkartoffeln / Rote Bete / Feldsalat / Erdnussoße 15,50

Rote Bete Spaghetti (keine Pasta)

Rote Bete / rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Pesto / Schafskäse vom Kapellenhof aus Hammersbach (vegetarisch / glutenfrei) oder Feto (vegan / glutenfrei) 15,80

Gefüllter Hokkaidokürbis vom Bruchköbler Ackerlei

Croutons / Frischkäse / Bergkäse / Dinkelrisotto / Keesesoße (vegetarisch) 15,80
vegan mit Cashewfrischkäse 15,80

Käsespätzle

Dinkel- Vollkornspätzle / Bergkäse / Sahne / Röstzwiebeln (vegetarisch) 15,80

Veganer Krautwickel

Rotkraut / Linsenbrät / Waldpilzjus / Kartoffelstampf (vegan / glutenfrei) 15,80

Hunters Pie

Hirschragout aus Bad Orber Wäldern / Wurzelgemüse / Kartoffelpüree
Käse (glutenfrei) 22,00

Klassischer Gänsebraten vom Geflügelhof Werner aus Brachttal

Brust / Keule / hausgemachtes Bratwürstchen aus Gänseklein
leckere Soße / Kartoffelklöße / Rotkohl nach dem Rezept von Oma Gertrud
(glutenfrei) 39,00

Zur Einstimmung laden wir Sie noch auf eine leckere Gänsekraftbrühe vorweg
ein.

**Knusprig gebratene Gans für 4 Personen
(ca. 4kg Rohgewicht) auf Vorbestellung
vom Geflügelhof Werner aus Brachttal**



Gänsekraftbrühe

Knusprig gebratene Gans gefüllt mit Äpfeln und Maronen / leckere Gänsesoße /
10 Kartoffelklöße / Oma Gertruds Rotkraut

Dessert

250,00

Hirschschnitzel in Haselnuss- Dinkelpanade

aus Bad Orber Wäldern / Wollkrapfen (Spätzleteig mit Speck / Croutons /
Petersilie) Preiselbeer- Rahmsoße 22,50

Klassische Schnitzel

Unser Schweinefleisch stammt vom Naturland – Hofgut Marienborn
Unser Hähnchenfleisch vom Bio – Freiland - Geflügelhof Werner aus Brachttal
Beilagen und Soßen zu unseren Schnitzeln finden Sie auf der Beilagen Seite

Schnitzel Wiener Art vom Bioschwein oder vom Bio-Freilandhähnchen 13,50

Butternuss Schnitzel 10,50

Burger vom 800 Grad Grill

auch mit Laugenbun, glutenfrei oder ohne Bun möglich
Beilagen zu unseren Burgern finden Sie auf der Beilagen Seite

Veganer Burger Nr 1

Dinkelbun / Kidney-Reis Patty / knuspriger veganer Speck / Nusskeese
Radieschen / Wildkräutersalat / Meerrettich / hausgemachtes Ketchup
Mayonnaise 15,50

Der vegane Herbstburger

Dinkelbun / Butternusskürbispatty / geschmorte rote Zwiebeln /
Streuobstwiesenkompott / Wildkräutersalat / Walnüsse / Majoranmajo 15,50

Winter Burger

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800°C Grill
geschmorte Zwiebeln / Rote Bete Majo / Grünkohl / cremiger Raclettekäse 16,00

Burger Nr 1

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800 °C Grill
hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / cremiger Bergkäse / Radieschen
Wildkräutersalat / Meerrettich / hausgemachtes Ketchup / Majonaise 15,50

Wildburger

Hirsch - Wildschwein Patty (aus Bad Orb) im Dinkelbun (oder glutenfrei)
Rotkraut / Preiselbeerchutney / Safranmayo 15,50

Club Burger

Dinkelbun / Hähnchenbrust vom Bio Freiland Geflügelhof Werner
hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Freiland Spiegelei
Wildkräutersalat / Tomaten / Mayonnaise / Dijonsenf 16,00



Premium Wagyu Burger

Dinkelbun / Wagyu-F2 Patty vom 800 °C Grill
Schmorzwiebeln / Wildkräutersalat / hausgemachtes Ketchup /
Mayonnaise 29,00

Hausgemachte Beilagen und Toppings

Frische Pommes mit Schale (vegan)

aus Kartoffeln vom Bruchköbler Bio Ackerlei je 3,90

Röstkartöffelchen (vegan)

aus Kartoffeln / Drillingen vom Bruchköbler Bio Ackerlei je 3,90

Wollkrapfen (ausgebackener Spätzleteig, mit Speck / Croutons / Petersilie) 4,50

Dinkelspätzle 4,00

Salat mit Wildkräutern (vegan) 4,50

Saisonales gegrilltes Gemüse (vegan) 4,50

Rote Bete Spaghetti (vegan) 4,00

Jus 3,00

(die gewisse Stammgäste zu Hause gerne vom Teller ablecken 😊)

BBQ- Soße 1,00

Champignonrahmsoße vegan möglich 3,00

Geschmorte Rotweinzwiebeln (vegan) 2,50

Kräuterbutter (vegetarisch) 2,50

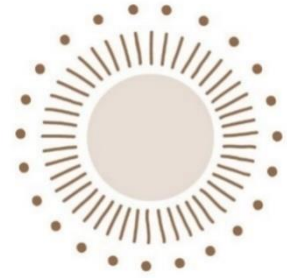
Keesesoße (vegan) 3,00

Radieschenblätterpesto / Grünkohlpesto (vegan) 2,50

Rote Betemajo (vegan) 0,50

Mayonaise (vegan) 0,50

Ketchup (vegan) 0,50



Kaiserschmarrn

Nüsse / Rosinen / Streuobstwiesenkompott (vegan) 7,50

**Warmer Kokos – Milchreis mit Ingwer – Kokos Krusteln
und Apfel - Birnenkompott (vegan / glutenfrei) 6,00**

Alle Preise inklusive MwSt. in Euro

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Einige Speisen enthalten Nüsse oder Sesam.