



Vorweg & Zwischendurch

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und
Kokosschaum verfeinert

7,50 €

Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine

mit gebutterten Croutons
und Käse gratiniert

7,80 €

Wildcremesuppe „Hubertus“

mit Fleischklößchen vom Reh, gebutterten Maronen
und Calvados verfeinert

7,90 €

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit Oliven, Tomaten und Kräutern

7,50 €



Vorweg & Zwischendurch

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Champignons und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

10,80 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio, Portweindattel,
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette

17,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €



Aus dem Meer

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
Kartoffelpüree und Salatbeilage
26,80 €

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und Salatbeilage
25,90 €

Vegetarische Gerichte

Hauseigene Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei würzigem Käse zubereitet, frische Champignons, geschmorte
Zwiebeln und Kirschtomaten
19,50 €

Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Kirschtomaten, Schmorzwiebeln,
würzigem Käse überbacken und Salatbeilage
21,80 €



Unsere Klassiker

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud

mit Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse,
frisch geraspelttem Meerrettich
und Kartoffelklöße
26,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen

mit frischem Rahmwirsing und hausgemachtem Kartoffelpüree
24,50 €

Klassischer Sauerbraten vom Rind

mit frischem Apfelrotkohl
und hausgemachte Semmelknödel
26,50 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Rotweinjus,
hausgemachte Butterspätzle und Salatbeilage
24,50 €

Knobi Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und
frischem Knoblauch, Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage
24,50 €



Leckere Wild- und Geflügelgerichte

Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln
und Preiselbeeren, französischem Weichkäse überbacken
und Salatbeilage
22,80 €

Altsächsischer Wildschweinbraten

in Buttermilch eingelegt, mit frischem Rahmwirsing
und Semmelknödel
26,50 €

Zarter Rehbraten aus der Keule

mit frischem Maronenrosenkohl
und hausgemachtem Kartoffelpüree
29,80 €

Knusprig gebratene Gänsekeule

mit gebuttertem Maronenrosenkohl und Kartoffelklöße
26,50 €

Knusprige ¼ Ente

mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
24,80 €



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur
8,90 €

Winterlicher Schwedenbecher

Bratapfeleis, Apfel-Zimt-Mus, Eierlikör und Sahne
9,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pflaume-Zimt-Eis,
Waldfrüchten und Sahne
10,80 €

Der kleine Ire

1 Kugel Cookie Eis mit einem Schuss Baileys und Sahne
5,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Cookie, Bratapfel, Joghurt-Walnuss u. Pflaume Zimteis
(je Kugel 2,50 €)

Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit Eierlikör (...lassen Sie sich überraschen)
6,00 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)
6,00 €