

NACHSPEISEN



LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 9,40€

MIT VANILLEEIS UND KLEINER OBSTGARNITUR

CREME BRÛLÉE „PASSIONSFRUCHT“ 8,80€

AN MARINIERTEN WALDBEEREN

WÜNSCHE / UMBESTELLUNGEN +1,00€

ÄNDERUNG BEILAGE AUF KÄSESPÄTZLE +2,50€



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG: AB 17 UHR

DIENSTAG: RUHETAG

MITTWOCH-FREITAG: AB 17 UHR

SAMSTAG: AB 11 UHR

SONNTAG: AB 17 UHR

DURCHGEHEND WARME KÜCHE BIS 22 UHR

SOLLTEN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN HABEN, BERATEN WIR SIE GERNE. UNSERE ALLERGENKARTE STEHT IHNEN AUF WUNSCH ZUR VERFÜGUNG.

SPEISEKARTE



PLATZHIRSCH

REGIONAL UND FRISCH. GROß, ABER OHNE GROßE EXTRAS.
MIT GESPÜR FÜR DETAILS UND QUALITÄT. UNKOMPLIZIERT UND NATÜRLICH.

VORSPEISEN



FLÄDLESUPPE	5,30€
KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT PFANNKUCHENSTREIFEN	
RAHMSÜPPCHEN	6,90€
VON DER RÄUCHERPAPRIKA MIT GEBACKENEM SESAM-GARNELENSPIEß	
CHOUX-KARTOFFELBAGEL	9,40€
MIT GERÄUCHERTEM HIRSCHRÜCKEN	
BUNTER BEILAGENSALAT	5,20€

HAUPTSPEISEN



ZWIEBELROSTBRATEN „PLATZHIRSCH“	31,70€
GEGRILLTES ROASTBEEF AN KÄSESPÄTZLE UND ZWEIERLEI ZWIEBELN	
KÄSESPÄTZLE	15,20€
MIT RÖSTZWIEBELN	
CORDON BLEU	18,90€
MIT POMMES	
SCHONEND GEGARTER TAFELSPITZ	23,40€
AUF MEERRETTICHSAUCE, IN BUTTER GESCHWENKTEN KARTOFFELN UND SAISONALEM PFANNENGEMÜSE GARNIERT	



BOHNEN – LINSEN DAL	15,40€
BOHNEN-LINSEN EINTOPF MIT TOMATEN & KRÄUTERN AN HAUSGEMACHTEM NAAN BROT	
BUNTE SALATPLATTE	14,80€
MIT KARTOFFEL-SPINATROULADE	
BUNTE SALATPLATTE	19,60€
MIT KARTOFFEL-KÄSE-KRUSTE ÜBERBACKENES WALLERFILET	
BUNTE SALATPLATTE	22,90€
MIT GEGRILLTEN MEDAILLONS VOM HIRSCH UND REH	
BOWL VEGAN	14,60€
IN ERDNUSS GEBRATENE MIE-NOODLES MIT KICHERERBSEN, TOMATEN UND AVOCADO-DIP	
GESCHMORTES WILDRAGOUT	22,70€
IN ROTWEIN GESCHMORTES WILDRAGOUT MIT CHAMPIGNONS, DAZU ROTWEINPREISELBEER-BIRNE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	
SMOKED SENF LACHSFORELLE	24,80€
IN DIJON-SENF GERÄUCHERTE, GEBRATENE LACHS-FORELLE AUF PFANNENGEMÜSE, DAZU KARTOFFEL UND SOUR CREAM DIP	

vegetarisch vegan

VESPERKARTE



ALLGÄUER WURSTSALAT	16,80€
MIT KÄSE, ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEM KRUSTENBROT	
SAURER BACKSTEINKÄSE	12,40€
HAUSGERÄUCHERTER ROMADUR IN ESSIG EINGELEGT, DAZU HAUSGEMACHTES KRUSTENBROT	

HAUSGEMACHTES KRUSTENBROT - VEGAN	13,40€
MIT AUFSTRICHEN VON LINSEN-CURRY UND TOMATEN, AVOCADO-HUMMUS, DAZU EINGELEGTES GEMÜSE	
HAUSGEMACHTES KRUSTENBROT - DEFTIG	13,60€
MIT CURRY-MANGO-CHILI-HÄHNCHEN UND FRISCHKÄSE-BACON-AUFSTRICHEN, GRIEBENSCHMALZ VOM WILDSCHWEIN, DAZU EINGELEGTES GEMÜSE	
UNSERE AUSWAHL:	3,00€/AUFSTRICH
— MEDITERRANER TOMATEN-AUFSTRICH	
— LINSEN-CURRY-AUFSTRICH MIT SONNENBLUMENKERENEN	
— AVOCADO-HUMMUS	
— GRIEBENSCHMALZ VOM WILDSCHWEIN	
— CURRY-MANGO-CHILI-HÄHNCHEN-AUFSTRICH	
— FRISCHKÄSE-BACON-AUFSTRICH	