

NACHSPEISEN



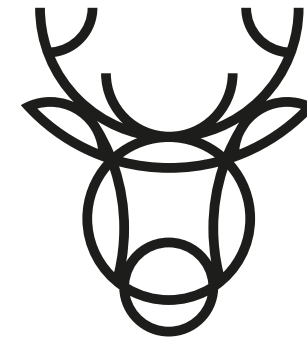
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN 9,40€
MIT VANILLEIS UND KLEINER OBSTGARNITUR

CREME BRÛLÉE „PASSIONSFRUCHT“ 8,80€
AN MARINIERTEN WALDBEEREN

WÜNSCHE / UMBESTELLUNGEN +1,00€
ÄNDERUNG BEILAGE AUF KÄSESPÄTZLE +2,50€

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

SPEISEKARTE



PLATZHIRSCH

REGIONAL UND FRISCH. GROS, 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

HAUPTSPEISEN



ZWIEBELROSTBRATEN „PLATZHIRSCH“ 31,70€

GEGRILLTES ROASTBEEF AN KÄSESPÄTZLE UND
ZWEIERLEI ZWIEBELN

KÄSESPÄTZLE 15,20€

MIT RÖSTZWIEBELN

CORDON BLEU 18,90€

MIT POMMES

ALLGÄUER WURSTSALAT 15,70€

MIT KÄSE, ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEM
OFENKRUSTENBROT



vegetarisch



vegan



BUNTER BEILAGENSALAT 5,20€

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

SCHONEND GEGARTER TAFELSPITZ 23,40€

AUF MEERRETTICHSAUCE, IN BUTTER GESCHWENKTEN
KARTOFFELN UND SAISONALEM PFANENGEMÜSE GARNIERT

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 PFANENGEMÜSE, DAZU KARTOFFEL UND
SOUR CREAM DIP

BOHNEN – LINSEN DAL 15,40€

BOHNEN-LINSEN Eintopf mit Tomaten & Kräutern
an hausgemachtem Naan Brot



vegetarisch



vegan