



Vorspeisen

Erbsensuppe, mit Kalbsklößchen	8,00 €
Kürbissuppe, mit gerösteten Kernen & steirischem Öl	7,00 €
Leichte Kartoffelsuppe, mit kross gebratener Blutwurst	8,50 €
4 hausgemachte Ravioli mit Salat, gefüllt mit Spinat & Ricotta ✓	12,50 €
Gebackene Rehragoutpralinen, Preiselbeeren & Salat	12,50 €
Hausgemachte Lammwürstchen, mit Salat, getrockneten Tomaten & Linsen	9,50 €
Hirschkalbs-Carpaccio, mit Steinpilzremoulade, Salat & Parmesan	14,50 €
Maultaschen von der Rehschulter, Schalottenjus, Steinpilzschaum & Salat	12,50 €
Hausgebeizter Lachs, mit kleinen Berner Rösti, Honigsenf & Salat	12,50 €
Berner Rösti mit Camembert überbacken, Preiselbeeren & Salat ✓	12,50 €

Salatteller

- Büffelmozzarella, eingelegter Kürbis & Sesam ✓ 16,00 €
- gebackenes Maishähnchen mit Kürbiskernen ✓ 14,00 €
- gebratenem Schafskäse, Honigsenf & Speckdatteln ✓ 14,00 €

Die Salate servieren wir Ihnen gerne auch als Vorspeisenportion
✓ Diese Gerichte können wir Ihnen vegetarisch anrichten.



Wild

Rehrücken mit Haxenpraline, Apfelrotkohl & Schupfnudeln	28,50 €
Rehragout, Rahmspitzkohl & Mandelknöpfe	19,50 €
Wildburger Speck, Cherrytomate, Gurke, geschmorte Zwiebeln, Käse, Senfdip, Pommes, Salat	17,50 €
Sauerbraten vom Wildschwein, Apfelrotkohl & Semmelknödel	19,50 €
Königsbergerklopse vom Reh, mit Rote Beete Salat & Salzkartoffeln	19,50 €
Hirschkalbsroulade , Apfelrotkohl & Mandelknöpfe	19,50 €

Lamm

vom Shropshire-Schaf, vom regionalen Hattinger Züchter

Lammleber mit Schalottenjus, Kartoffelpüree, Speck, Zwiebeln, Honigapfel & Salat	20,50 €
geschmorter Lammbraten, Spitzkohl & Semmelknödel	19,50 €
Lammragout, Speckbohnen & Salzkartoffeln	19,50 €



Spezialitäten

Senfrostbraten vom Tafelspitz, Schalottenjus, gemischten Bohnen & Bratkartoffeln	25,50 €
Gebackenes Iberico Kotelette mit Schalottenjus, gemischten Bohnen & Bratkartoffeln	25,50 €
Kalbsmedaillons mit Schalottenjus, buntem Gemüse & Rösti	24,50 €
Hausgemachte Rahm-Bandnudeln, gemischtes Gemüse  zusätzlich mit Gambas	12,50 € +6,50 €
Lachsfilet mit Dillkruste, hausgemachten Rahm-Bandnudeln & Salat	20,50 €
Schollenfilet „Finkenwerder Art“, mit Speck + Zwiebeln, Salzkartoffeln & Salat	20,50 €
Rotbarschfilet, Kartoffelpüree, getrocknete Tomaten & Rucolasalat	20,50 €
Vegi-Burger, Rucola, rotem Zwiebel-Chutney, gebratene Zucchini, Knoblauchmajo, Pommes & Salat	17,50 €
Hausmannsteller mit Sülze & gebratener Blutwurst, Steinpilzmayonnaise, Honigapfel, Bratkartoffeln & Salat	13,50 €



Schnitzel

Wildschwein Mandelschnitzel	19,50 €
Schnitzelroulade „Cordon bleu“	15,50 €
Wiener Schnitzel vom Reh	22,50 €
Schnitzel in Schwarzbrotpanade, Blutwurst, süßer Senf & Schmorzwiebeln	15,50 €
Schnitzelteller „An de Krüpe“, drei kleine Schnitzel, Hollandaise & Rahmsoße, Champignons	15,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,50 €

Wir servieren unsere Schnitzel mit Salat
und wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn, Rumrosinen & Apfelkompott	7,50 €
Sorbetteller ³ verschiedene Sorten	7,00 €
Pflaumenknödel mit Butterbröseln & Karamelleis	7,50 €
Schokokuchen mit Rote Grütze & Joghurteis	7,50 €
Vanilleeis mit warmen Pflaumen	6,50 €

*Nicht immer sind die Zutaten für Sie deutlich erkennbar; bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal,
diese erfragen alle genauen Zutaten bei unserem Koch.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.
Familie Krüpe & Team*