

## *Vorspeisen:*

<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gulaschsuppe vom Wild &amp; Croutons</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Steinpilzsuppe mit Croutons</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, eingelegter Kürbis &amp; Kernen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gebackenes Sushi vom geschmorten Reh mit Wasabimayonnaise &amp; Teriyakisauce</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Hirschkalbs-Carpaccio, Parmesan Pesto &amp; Salat</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Maultaschen von der Rehschulter mit Schalottenjus, geschmolzenem Speck &amp; Zwiebeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Wildkräutersalat, karamellisierter Vorarlberger Ziegenkäse &amp; Gambas</i>	<i>16,50 €</i>

## *Salatteller:*

<i>mit Büffelmozzarella, gerösteten Kernen marinierter Birne &amp; Balsamicoschaum</i>	<i>17,50 €</i>
<i>gebratenen Knoblauch Gambas</i>	<i>22,50 €</i>
<i>mit im Brickteig gebratener Fetakäse, Honigsenf &amp; Speckdatteln</i>	<i>15,00 €</i>

## *Hauptgerichte:*

<i>Kalbsrückensteak mit Schalottenjus</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Rumpsteak „Strindberg“ 200g, mit Pfeffer-Estragonsoße</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Geschmortes Lammragout</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Hausgemachte Rahmbandnudeln, mit gemischtem Gemüse</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Schollenfilet „Finkenwerder Art“, Speck, Zwiebeln</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Veggie-Burger Broccoli-Käsepattie, Knoblauchmajo, Cherrytomate, Pommes &amp; Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Wildburger, Wildpattie, Schalottenjus, Speck, Cherrytomate, Gurke, Käse, Senfdip, Pommes &amp; Salat</i>	<i>18,50 €</i>

## *Wild:*

<i>Frischlingsleber mit Schalottenjus, Speck, Zwiebeln &amp; Honigapfel</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Sauerbraten vom Wildschwein</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Rehsteaks mit Schalottenjus,</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Königsberger Klopse vom Reh mit Kapernsoße</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Geschmortes feines Rehragout</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Gebackenes Frischlingskotelett mit Schalottenjus</i>	<i>27,50 €</i>

*Beilagen zu den Hauptgerichten wählen Sie im Restaurant aus*

## *Schnitzel:*

<i>Schwarzbrot Schnitzel, Schweineschnitzel in Schwarzbrotpanade mit gebratener Blutwurst &amp; geschmorten Zwiebeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Reh, mit Preiselbeeren</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Schnitzel mit Rahmwaldpilzsoße</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Wildschwein-Mandelschnitzel</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Cordon bleu, Rahmsoße &amp; Hollandaise</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren &amp; Zitrone</i>	<i>27,50 €</i>

## *Dessert:*

<i>Karamellierter Kaiserschmarrn, Joghurtschmandeis &amp; Beerenragout</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Sorbetteller, drei verschiedene Sorten Fruchtsorbet</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen &amp; Eierlikörsahne</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Früchten &amp; Himbeersorbet</i>	<i>9,50 €</i>