

## Dessert

330	Zwei Kugeln Spekulatiuseis mit Sahne <sup>A,H</sup>	5,40 €
331	Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne <sup>G;1</sup>	7,90 €
333	Warmes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>A,C,G,F, H</sup>	8,40 €
334	Creme Brûlée mit einer Kugel Spekulatiuseis, Amarenakirschen und Sahne <sup>A,C,G</sup>	8,40 €
69	Unsere Dessertgedeck: Eine Kugel Walnusseis dazu einen Obstbrand von der Brennerei Prinz und einen Espresso <sup>G,H</sup>	8,40 €

## Schnäpse von Prinz im Holzfass gereift Fein-Brennerei in Hörbranz

122	2 cl	Alter Bodenseeapfel 41 %	4,20 €
123	2 cl	Alte Haselnuss 41 %	4,20 €
125	2 cl	Alte Marille 41 %	4,20 €
126	2 cl	Alte Williams-Christ-Birne 41 %	4,20 €
127	2 cl	Alte Waldhimbeere 41 %	4,20 €
128	2 cl	Alte Zwetschge 41 %	4,20 €
129	2 cl	Alte Kirsche 45 %	4,20 €

## Kulinarisches zur Winterzeit

07. November bis 14. Dezember 2025



## Weinempfehlung <sup>L</sup>

109	0,25 Ltr. 2022 Rolf Willy Lemberger trocken im Holzfass – Nordheim Heuchelberg	6,90 €
108	0,25 Ltr. 2022 Barbera D'Alba Cantina Medaina trocken – Barolo Italien	7,90 €

## Gans

300	Gebratene, geschnetzelte Gänseleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree <sup>G</sup>	19,90 €
301	Knusprige Gänsekeule mit Gänsebraten, glasierten Maronen, Sauerkirschkompott, Rotkohl und Kartoffelknödel <sup>A,G</sup>	32,90 €

## Suppen

- 80 Kraftbrühe mit Flädle <sup>A,C,G</sup> ..... 5,90 €
- 81 Cremesuppe vom Kürbis mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne (vegan) ..... 6,90 €
- 82 Kraftbrühe mit einer Maultasche <sup>A,C,G</sup> ..... 6,90 €

## Salate

- 302 Feldsalat mit Walnußöl, Rote Beete, Bergkäse und Walnüssen <sup>G,H</sup> ..... 7,40 €
- 303 Gebratene Schweinefiletspitzen mit Champignons auf Blattsalate mit Balsamicodressing, dazu Stangenbrot <sup>A</sup> ..... 18,90 €
- 304 Warmer Ziegenkäse mit Honig-Nusskruste und Schwarzwälder Schinken mit Feigenmarmelade an Feldsalate mit getrockneten Tomaten und Walnüssen, dazu Stangenbrot <sup>A,G,H</sup> ..... 19,90 €

## Hirsch

- 305 Hirschbratwurst mit Preiselbeersenf, Rotkohl und Kartoffelpüree <sup>A,G,I,J</sup> ..... 17,90 €
- 306 Gebratenes Hirschrückensteak mit Hirschsauce, Rotkohl, Champignons, Preiselbeerapfel und Herzoginkartoffeln <sup>A,C,G</sup> ..... 29,90 €

## Maultaschen

- 307 Vegetarische Kürbismaultaschen mit einer Füllung aus Ricotta, Hokkaidokürbis und gerösteten Kürbiskernen, dazu Kürbissauce und Blattsalate <sup>C,G</sup> ..... 17,90 €
- 308 Maultaschen in der Brühe mit geschmorten Zwiebeln, dazu Kartoffel- und Blattsalate <sup>C,G</sup> ..... 16,90 €
- 309 Maultaschen Försterin Art mit Champignons und Rahmsauce, dazu Kartoffel- und Blattsalate <sup>C,G</sup> ..... 17,90 €

## Zander

- 310 Gebratenes Zanderfilet mit Kürbissauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat <sup>D,G</sup> ..... 26,90 €

## Schnitzel & Co

- 311 Schnitzel Braumeister Art mit Camembert und Preiselbeeren gefüllt, dazu Rahmsauce und Pommes frites <sup>A,C,G</sup> ..... 21,90 €
- 312 Gebratenes Schweinefiletmedaillon mit grüner Pfeffersauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln <sup>A,7</sup> ..... 23,90 €
- 313 Schwabenplatte - Rostbraten mit geschmorten Zwiebeln und Bratensauce, Schweinefilet mit Champignons und Rahmsauce, Maultasche auf Kartoffelsalat und Spätzle <sup>A,C,G</sup> ..... 29,90 €