



Unsere Wildkarte im November:

Hausgemachtes würziges Pulled Hirsch im Blätterteichkörnchen
an mariniertem Feldsalat, Vanillebirne und Haselnüssen
12,30 €.

* *

Wildkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Steinpilzravioli
7,50 €.

Geschmortes Wildgulasch
mit fruchtigem Rotkohl und Butterspätzle
24,70 €.

* *

Rosa gebratener Rücken vom Hirsch unter der Preiselbeer-Kruste
und geschmorte Keule vom Hirsch mit in Speck und Zwiebeln
gebratenem Rosenkohl, Rotweinsosse und Mandelkroketten
33,50 €

Waldbeeren Creme Brulèe
mit cremigen Pistazieneis
8,50 €.

Unsere Weinempfehlung:

2018 er Red Hero Cuvèe trocken.
Toller Essensbegleiter vom Bio Weingut Machmer aus Bechheim.
Die tolle Frucht mit den leichten Holzaromen passt perfekt zu
Wildgerichten und roten und geschmortem und dunklem Fleisch.
0,2 L 7,50 €. Flasche 25,50 €.



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Kürbis-Cremesuppe
mit Ziegenkäse, Kürbiskernen und steirischen Kürbiskernöl
8,50 €.

Waldpilz-Rahmsuppe
mit Rosmarin Croutons und Speckwürfeln
7,50 €.

Vorspeisen:

Gebackene Frühlingsrolle mit Kürbis, Ziegenfrischkäse und Walnüssen
gefüllt
an einem herbstlichen Salat in Birnen-Dressing
13,80 €.

Gefüllte Ravioli in Trüffel-Butter und Parmesan
mit gebratenen kleinen Garnelen
und knackigen Rucola
15,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.

Vegetarisch:

Hasetaler Ackerknolle
mit hausgemachter Kartoffelcreme,
und in Zwiebeln gebratenen frischen Waldpilzen
18,80 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,00 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
16,80 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,80 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet und gebackener Bacon
auf Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln
und krossen Bratkartoffeln
26,50 €.

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit einer Nuss-Kruste
an einem Kartoffel-Kürbis Püree
und dazu frisches Marktgemüse
27,90 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
auf einem mediterranen Gemüse-Risotto mit Feta
und dazu ein bunter frischer Salat
28,50 €.

Fleischgerichte

Gebrautes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Champignons,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
18,90 €.

Duett von geschmorten Ochsenbäckchen in Rotweinsosse
und gratiniertem Rindermedaillon
mit in Speck und Zwiebeln gebratenem Wirsinggemüse
und einem Kartoffel-Sellerie-Püree
29,80 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersosse,
herzhaften Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse
29,90 €.
Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak 39,90 €.

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet
mit gefüllten Ravioli
in einem Kürbisragout, und einem bunten Salatteller
25,80 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,50 €.

Crème von weißer Schokolade und Joghurt
mit hausgemachter Mango-Konfitüre und Mandelstreusel
6,50 €.

Warmes Waldheidelbeeren Ragout mit cremigem Joghurt Eis
6,30 €.

Hausgemachter Rumtopf mit cremigem Zimteis
5,50 €.

Dessert:

Knusprig gebackenes Walnusseis
mit warmen Apfelragout und Vanille-Schaum
8,80 €.

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Joghurt, Zimt-Eis,

Apfel Sorbet, Karamell. Karamelleis ist Laktose frei und Vegan.
Pro Kugel 2,00 €.

pfeffer | mühle 
RESTAURANT