

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Saisonales

Kürbissuppe (vegan)_(O)

mit frischen Kräutern gerösteten Kürbiskernen und getrockneten Berberitzen_(N)

7,20

Kürbis-Zucchini-Kartoffelpuffer

mit Rauchschinken vom Duroc Schwein_(2,7,14,I) und Kräuterschmand_(A)

10,20

Gratinierter Ziegenkäse

auf Feldsalat mit Roter Bete-Pflaumen Salsa, Birnenspalten und gesalzener Caramel Sauce

16,80

Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung_(A,B,C,I)

mit verschiedenen sautierten Kürbissen_(A), Rosenkohlblättern, frischem Salbei gratiniert mit Bergkäse_(A)

16,90

Risotto_(A,I,N)

mit Kürbis, verschiedenen gebratenen Pilzen, frischem Rosmarin, Weißwein und Grana Padano

12,90

Surf & Turf

rosa gebratener Rücken vom Insellamm und in Knoblauch gebratene Gamba auf Wildkräutersalat mit gebraten Pilzen dazu Mandeldressing_(N)

17,20

Heimischer Wildschweinrücken

(mariniert mit Sternanis, Wacholder, Orange, Zimt und Rosmarin)

rosa gebraten mit Pflaumensauce_(O) auf Kürbis-Pilz-Risotto_(A,I,N)

19,90

Geschmorter heimischer Rehkeulenbraten

an Rotweinsauce_(N) mit Preiselbeermarmelade und Kürbis-Pilz-Risotto_(A,I,N)

22,80

gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot

auf Kürbis-Zucchini-Kartoffelpuffer Zitronen-Dill-Butte_(A) und Kräuterschmand_(A)

22,50