



Vorspeisen

<i>Anti Pasti Variation: mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen, Original Parma Schinken, gebratenem Scampi und mariniertem Büffel-Mozzarella</i>	€ 13,90
<i>Bunter Feldsalat mit Kartoffel-Kräuter-Dressing gebratenen Speckwürfel und Brotchips</i>	€ 8,50
<i>Frisch gebratene Gänseleber, Rote Beete Sockel mit Erdnüssen, Marsalajus und getoasteten Brioche</i>	€ 10,50
<i>Kleiner Ziegenfrischkäse im Haselnusskleid an winterlichem Salatbouquet mit Feldsalat, Birnen und Thymian</i>	€ 9,50
<i>Beilagen Salat</i>	€ 5,00

Suppen

<i>Feine Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokos Wildschweinschinken und Kernöl</i>	€ 7,50
<i>Jahreszeitliche Maronensuppe mit Orangen, Thymian und Karamell-Croûtons</i>	€ 7,50



Vegetarische Gerichte

*Bunte Gemüsetagliatelle
mit gebratenen Garnelen
und Lachswürfeln
in Limonen-Kokos-Sahne*

€ 18,50

*Hausgemachte Laugen-Semmelaler
mit frischen Waldpilzen á la cremé,
Rucola und Parmesan*

€ 16,50

*„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,50

Vegane Spezialität

*Bunte Vegane Gemüse-Crêpe Roulade
mit geschmolzenen Tomaten,
Kürbisgemüse und Kaiserschoten*

€ 13,50



Fischgericht

*Seeteufel Filet im Pinienkern-Kräuter-Kleid
auf Rotwein-Butter-Sauce,
gedünsteter Blattspinat mit Mangowürfeln
und getrüffeltes Sellerie-Püree im Kartoffelschiffchen* € 29,00

*Karamellisiertes Wolfsbarschfilet
auf Zitronen-Safran-Sauce,
geschmorter Spitzkohl und Kartoffel-Thymian-Nocken* € 28,00

Hauptgerichte mit Fleisch

*Original Wiener Schnitzel
mit frischen Waldpilzen a la cremè,
Preiselbeeren und Kräuter Bratkartoffeln* € 24,50

*Rumpsteak -250g- Portweinjus,
Grillgarnitur, Kräuterbutter, Bratkartoffel* € 25,50

*Rinderfiletsteak -200g- Portweinjus
Grillgarnitur, Kräuterbutter,
gebackene Ofenkartoffel mit Kräutercreme* € 29,50



Wildspezialitäten *aus heimischen Wäldern*

*Feines Wildedelgulasch
-mit Orangen und Preiselbeeren geschmort-
Apfel-Rotkohl und hausgemachte Spätzle* € 21,50

*Geschmorte Wildschweinschulter
mit leichtem Wacholder-Zimt Aroma
Portwein-Birnen-Sauce,
Wirsinggemüse in Thymiansahne und Kroketten* € 23,50

*Rosa Rehnüsschen, in mildem Lebkuchen Aroma
auf Gänseleber-Portwein-Sauce,
Kohlrabi Gemüse mit Steinpilzen und Herzoginkartoffeln* € 26,50

*Sauerbraten vom Hirsch
mit Balsamico und Kirschen geschmort
feiner Speck-Rosenkohl, glasierte Maronen
und hausgemachter Kartoffelkloß* € 22,50

*In Nussbutter gebratene Wildfasanenbrust und Keule
mit getrockneten Aprikosen und Parmaschinken
auf Madeira-Morchelrahm,
glasierten Zuckerschoten und hausgemachte Spätzle* € 24,50

Mönchbruchs wilder Teller

*Feines von Reh, Hirsch und Wildschwein
Wacholder-Birnen-Sauce,
Pfeilbeere-Rotkohl, Speckrosenkohl
und hausgemachten Spätzle* € 28,50

Gänseessen

auf Mönchbruch



Unser Klassiker

Gänsebraten frisch aus dem Ofen
mit Honig-Glasur, Orangen-Thymian-Sauce,
feinem Preiselbeer-Rotkohl im Bratapfel,
glasierte Maronen und hausgemachten Kartoffelkloß
€ 26,00

Knusprige Gänsekeule

mit Orangen-Honig glasiert
auf Rotwein-Thymian-Sauce,
Preiselbeer-Rotkohl, glasierte Maronen
Und hausgemachtem Kartoffelkloß
€ 22,00

Auf Vorbestellung:

Junge Freilandgans

Eine ganz besondere Delikatesse...
Wir servieren Ihnen diese Köstlichkeit
auf Vorbestellung!

Eine ganze Gans -frisch aus dem Rohr-
mit Orangen-Honig Glasur,
feinem Preiselbeer-Rotkohl im Bratapfel,
Karamellmaronen und hausgemachten Kartoffelkloß
für 4 bis 6 Personen
Preis komplett pro Gans:
€ 95.00



Dessert

*Hausgemachtes Maracuja Sorbet
mit Fruchtmarm und Thymian-Karamell*

€ 6,00

*Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln,
Gewürzbeeren und Vanilleeis*

€ 9,00

*Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
mit warmer Zimtsauce und Walnusseis*

€ 8,50

*Ofenwarmes Schokoladen Soufflé
mit Gewürzbeeren Grütze
und Vanilleeis*

€ 9,50

*oder genießen Sie zum Abschluß
einen Affogato al caffè
-einen doppelten Espresso mit Vanilleeis-*

€ 5,50