



Unsere Empfehlungen

Unsere Getränkeempfehlung:

HEIMat Bio Apfel-Birnen-Cider aus Ennetach... 0,33l / € 3.90

Vorspeisen:

Feine Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und -Öl € 9.90

Herbstlicher Blattsalat mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse € 10.90

Hauptgerichte:

Vegetarisch:

Bandnudeln mit feinem Steinpilzrahm € 19.90

Senn's Ostracher Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle € 18.90

Hirschbratwurst auf Rahmwirsing und Stampfkartoffeln € 19.90

Zweierlei vom heimischen Wildschwein – Rückensteak und Ragoût mit Rahmsteinpilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne € 28.90

Atlantikbarsch-Filet auf Bouillabaisse-Gemüse, Kartoffeln und Sauce Rouille € 27.90

Dessert:

Zwetschgen-Tiramisu € 9.90

Save the date:

**Fondueabend (Fleisch- und Käsefondue auf Vorbestellung)
Freitag 06.11.2026 ab 18.30 Uhr**

**„Wein & Fein“
Gourmetmenü von Johannes Buhles und Weine vom Weingut Clauß
Samstag 28.11.2026 ab 18.30 Uhr**