

SALAT SALAD

Wolfsbrunner Salatgarten

frischer Blattsalat | Rüben | Kürbis | Sellerie | Karotte | Croûtons | geröstete Kerne
garden salad fresh lettuce | Beets | Pumpkin | Celery | Carrot | Croutons | roasted kernels
groß large 12,00 Euro | klein small 8,00 Euro

AIX Weizen AIX wheat

Dressing nach Wahl:
Dressing of your choice:

Honig-Balsamico <small>AI, AV, AVII, AXII</small>	Waldbeerendressing <small>AV, AVII, AXII</small>
Honey balsamic vinegar <small>AI, AV, AVII, AXII</small>	Forest berry dressing <small>AV, AVII, AXII</small>
Balsamicoessig - Sizilianisches Olivenöl	Kürbiskernendressing <small>AV, AVII, AXII</small>
balsamic vinegar - silian olive oil	pumpkin seed dressing <small>AV, AVII, AXII</small>

Wählen Sie dazu:
Our options:

gebratene Streifen vom Maishähnchen fried chicken strips 6,50 Euro	mit Honig und Kräutern gratinierter Ziegenkäse <small>AIV</small> with honey and herbs goat cheese au gratin <small>AIV</small> 6,50 Euro
gebratene Kalbsfiletstreifen <small>AV, AVII</small> fried veal fillet strips <small>AV, AVII</small> 9,00 Euro	- VEGAN -
gebratene Garnelen <small>AIII</small> fried shrimp <small>AIII</small> 7,50 Euro	gebratenes Kichererbsen Tempeh <small>AVI, AXI</small> fried chickpea tempeh <small>AVI, AXI</small> 6,50 Euro

Kaninchenrücken

Gebeizt / Apfel-Relish / Schwarze Nüsse / Feldsalat / Soja / Röstbrot
Pickled / apple relish / black nuts / lamb's lettuce / soy / toasted bread
16,00 Euro

AVII, AXII

Unsere Waren und Lebensmittel beziehen u. A. von regionalen Partnern wie:

Our goods and food are obtained from regional partners such as:

Gärtnerei Liebers, Friweika – Frische rund um die Kartoffel, Imkerei Katharina Huster, Bauernhof Kunz



ARTICHOKE

modern dining

SUPPE SOUP

Wildkraftbrühe

gebeizter Hirsch / Feige / schwarze Walnuss

Wild deer soup / Pickled deer / fig / black walnut

13,00 Euro

AV, AVII, AXII AV, AVII, AXII

Steckrübencremsuppe

Ziegenkäse / Birne / Kürbiskernöl

Turnip cream soup / Goat cheese / pear / pumpkin seed oil

9,00 Euro

AIV, AVII

HAUPTGANG MAIN COURSE

Wildente

Gebratene Brust / geschmorte Keule / Rotkohl / Backpflaume / Wickelkloß

Wild duck / Roasted breast / braised leg / red cabbage / prunes / dumpling

27,00 Euro

AI, AVI, AIX Weizen

Lamm

Gebratenes Karree / geschmorter Nacken / Artischocken / Fenchel / Schwarzer Knoblauch / eingelegte Tomaten / Gnocchi

Lamb / Roasted loin / braised neck / artichokes / fennel / black garlic / pickled tomatoes / gnocchi

29,00 Euro

AI, AIV, AVII, AV, AXII, AIX Weizen

Kabeljau

Gebratenes Filet / Maronen-Risotto / Som Tam / Honig-Ponzu / Krustentier Beurre blanc

codfish / Roasted fillet / chestnut risotto / som tam / honey ponzu / crustacean beurre blanc

26,00 Euro

AIV, AVII, AV, AXI

Pilz-Ravioli

Ravioli / Essenz & Espuma / Schalotten / Schwarzer Kohl / Preiselbeeren

Mushroom-ravioli / Essence & Espuma / Shallots / Black Cabbage / Cranberries

AI, AIV, AVII, AIX Weizen

19,00 Euro

HAUPTGANG - VEGAN MAIN COURSE - VEGAN

Sonnenblumenkern-„Boule“

Gebraten / Rote Zwiebeln / Süßkartoffelsalat / Physalis-Koriander-Dip / Wildkräuter
Sunflower seed Fried / red onions / sweet potato salad / physalis and coriander dip / wild herbs

21,00 Euro

AVII

KINDERGERICHT KIDS MENU

Gebackenes Hähnchenschnitzel

buntes Gemüse | Pommes frites
Baked chicken schnitzel Colorful vegetables | French fries

9,00 Euro

AI, AIV, AVII, AIX Weizen

Nudeln in Tomatensauce

Pasta in tomato sauce

7,00 Euro

AI, AIV, AIX, Weizen

DESSERT DESSERT

Weißer Schokolade

Mousse / Sanddorneiscreme / Dill / Portweinbirne
White chocolate Mousse / sea buckthorn ice cream / dill / port wine pear

12,00 Euro

AI, AIV, AVII, AIX Weizen, AXI

Quitten Crumble

Datteln / Kaffeecreme / Prunusgel
Quinces crumble Dates / coffee cream / prunus gel

12,00 Euro

AIV, AVII, AIX Weizen

Bunte Käseauswahl vom Bauernhof Kunz

Birmensenf | Früchtebrot | Schwarze Walnuss
Cheese selection pearnmustard | fruitbread | black walnut

14,00 Euro

AIV, AIX Weizen, AXII AIV, AIX wheat, AXII