

SALAT SALAD

Wolfsbrunner Salatgarten

frischer Blattsalat | Hokkaido | Rote Bete | confierte Cherrytomate | Karotte | Croûtons | geröstete Kerne
garden salad fresh lettuce | pumpkin | beetroot | confit cherry tomato | 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 AI, AV, AVII, AXII
Honey balsamic vinegar AI, AV, AVII, AXII

Balsamicoessig - Sizilianisches
Olivenöl
balsamic vinegar - sizzilian olive oil

Preiselbeerdressing AV, AVII, AXII
cranberry dressing AV, AVII, AXII

Wählen Sie dazu:

Our options:

gebratene Streifen vom
Maishähnchen
fried chicken strips
6,50 Euro

gebratene Kalbsfiletstreifen AV, AVII
fried veal fillet strips AV, AVII
9,00 Euro

gebratene Garnelen AIII
fried shrimp AIII
7,50 Euro

mit Honig und Kräutern
gratinierter Ziegenkäse AIV
with honey and herbs
goat cheese au gratin AIV
6,50 Euro

- VEGAN -
gebratenes Kichererbsen Tempeh AVI, AXI
AXI
fried chickpea tempeh AVI, AXI
6,50 Euro

Schottischer Lachs

Hausgebeizt | Zitronenmayonnaise | Daikon | Ponzu | Red Shiso
Scottish salmon Home pickled | lemon mayonnaise | Daikon | Ponzu | Red Shiso

19,00 Euro

AI | AII | AIV | AXII | AXIII

Tatar vom sächsischen Milchkalb

Bio-Ei | Moosbeere | Joghurt | Saiblingsrogen | Feldsalat
Tatar from calf organic egg | Cranberry | Yoghurt | Char roe | Lamb's lettuce

23,00 Euro

AI | AII | AIV | AXII 7 AIX Weizen

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

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

Gärtnerei Liebers, Friweika, Fischerei am Conradsbach, Imkerei Katharina Huster

A I mit Ei • A II mit Fisch • A III mit Krebstieren • A IV mit Milch • A V mit Sellerie • A VI mit Sesamsamen • A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite • A VIII mit Erdnüssen
A IX mit glutenhaltigem Getreide • A X mit Lupinen • A XI mit Schalenfrüchten • A XII mit Senf • A XIII mit Sojabohnen • A XIV mit Weichtieren

A I with egg • A II with fish • A III with shellfish • A IV with milk • A V with celery • A VI with sesame seeds • A VII with sulfur dioxide & sulphites • A VIII with peanuts
A IX with cereals containing gluten • A X with lupin • A XI with nuts • A XII with mustard • A XIII with soybeans • A XIV with mollusks



ARTICHOKE

modern dining

SUPPE SOUP

Cappuccino vom Knollensellerie

Bratapfel | Trüffel | Maronenespuma
Suop from celery baked apple | truffle | chestnut foam
10,00 Euro
AIV | AV | AXI

Rotes Linsensüppchen

Wildbratwurstkrapfen | Hirse | Karottenstroh | Senfkorn
Red lentil soup / Venison bratwurst donuts | millet | carrot straw | mustard seed
10,00 Euro
AI | AIV | AV | AIX Weizen | AXI | AXII

HAUPTGANG MAIN COURSE

Lachsforelle

Miso | Kartoffel | Orange | Frisee
Salmon trout miso | Potato | Orange | frisee
27,00 Euro
AI | AII | AIV | AXIII

Filet vom Stör

Pochiert | Hokkaido | Sellerie | Lauch | Topinambur | Flusskrebis | Sachsenriesling
Fillet of sturgeon Poached | Hokkaido | Celery | Leek | Jerusalem Artichoke | crayfish | Saxony Riesling
29,00 Euro
AII | AIII | AIV | AV

Mufflon

Geschmort | Assam-Langpfeffer | Schwarzwurzel | Rosenkohl | Kräuterseitling | Kartoffelkrapfen
mouflon Braised | Assam long pepper | Salsify | Brussels sprouts | herb mushroom | Potato Fritters
27,00 Euro
AI | AIV | AV | AIX Weizen

Brust & Keule von der Wildente

Backpflaume | Feige | Marzipan | Blumenkohl | Serviettenknödel
Wild duck breast & leg Prunes | Fig | Marzipan | Cauliflower | napkin dumplings 28,00 Euro
29,00 Euro
AI | AIV | AV | AXI | AIX Weizen

Weißer Königsgans

Keule | Rotkohl | dunkle Callebaut | Sherrykirschpfel | Safranwickelkloß | Marsala
White goose mace | red cabbage | dark Callebault | Sherry Cherry Apple | Saffron Wrap Dumpling | Marsala
29,00 Euro
AI | AIV | AV | AIX Weizen

Entrecôte vom Elch (Zuchtwild aus Estland)

Portweinkirsche | Wildsalami | Trüffel | Kräutergrießklößchen | Quitte
entrecote of elk Port Wine Cherry | Venison salami | truffle | Herb semolina dumplings | quince
35,00 Euro
AI | AIV | AIX Weizen | AXII

Ravioli

Winterbirne | Gorgonzola | Rucola | Mandel | Zwergorange
Ravioli winter pear | Gorgonzola | Rocket | Almond | dwarf orange

25,00 Euro

AI | AIV | AIX Weizen | AXI

HAUPTGANG - VEGETARISCH - VEGAN
MAIN COURSE - VEGETARIAN - VEGAN

Seidentofu

Wantan | Grünkohl | Haselnuss | Sultanine | veganer Parmesan

Tofu Wantan | Kale | Hazelnut | Sultana | vegan parmesan

19,00 Euro

AIX Weizen | AXI | AXIII

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

Wintertraum

Bratapfel | Lebkuchen | Spekulatius | Baiser | Rubyschokolade

Winter-dream baked apple | Gingerbread | speculoos | meringue | ruby chocolate

12,00 Euro

AI | AIV | AXI | AIX Weizen

Crème Brûlée

Tonkabohne | Kumquat | Tannenhonig

Crème Brûlée tonka bean | kumquat | fir honey

12,00 Euro

AI | AIV | AIX Weizen | AXI

Bunte Käseauswahl

Birnensenf | Früchtebrot | Schwarze Walnuss

Cheese selection pearnustard | fruitbread | black walnut

14,00 Euro

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