

# WILD MENÜ

3 Gänge € 52

## GEDECK

gesalzene Butter  
Aufstriche der Saison  
Bio-Brote  
4,50

## VORSPEISE

**Hirschrücken**  
rosa | kalt mariniert  
Zwergorange  
Preiselbeere | Frisée  
18

## HAUPTSPEISE

**Hirschschulter**  
geschmort | Rotkraut  
Serviettenknödel  
28

## DESSERT

**Schwarzbeer Nocken**  
Joghurteis  
Butterschmalz  
12

# AUTUMN MENU

3 course € 52

## SPREADS

salted butter  
spreads of the season  
organic bread  
4,50

## STARTER

**Back of deer**  
marinated | kumquat  
cranberries | frisee  
lettuce  
18

## MAIN COURSE

**Shoulder of deer**  
stewed | red cabbage  
dumpling  
28

## DESSERT

**“Schwarzbeer Nocken”**  
yoghurt ice cream  
clarified butter  
12