



# ZUM GOLDENEN APFEL

## HERBST IN LECKEREN ZÜGEN GENIESSEN

### KÜRBIS-CREME-SUPPE

mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Alb-Baguette  
mit Räucherlachs-Streifen

€ 5,50  
€ 6,90

### TIPP

### DINNEDE NACH ZWIEBELKUCHEN-ART

mit Zwiebeln, Speck, Schmand, Lauch und herzhaftem Alb-Käse

€ 7,90

### „WALD-SCHRAD“-HUBERTUS-BURGER

mit Hirschfleisch, ca. 180 g, Wildkräutersalat, mit Preiselbeer-Speck-Dip,  
gebratenen Pilze, knusprigem Speck

€ 14,90

### 1 PAAR WILDSCHWEIN-BRATWÜRSTE

mit Kartoffel-Kerbel-Stampf, Filderkraut und Bratensoße

€ 10,90

### SCHWEINE-FILET-TÖPFCHEN

in Pilzrahmsoße, gebratenen Pilzen und Butterspätzle

€ 14,90

### RINDERBÄCKCHEN, IN PORTWEIN-DUNKELBIER GESCHMORT

mit knusprigem Brezelknödel

€ 16,90

### RAUCH-MATJES-FILET NACH HAUSFRAUENART

mit Bratkartoffeln

€ 10,90

### FITNESS-SALAT

mit gebratenem Lachsfilet und knusprigen Meeresfrüchten

€ 14,90

## HEISSES - FÜR KÜHLERE ABENDE

### ZIMT-EIS-KUGEL

mit Eier-Likör und Vanille-Schaum

€ 3,90

### HEISSER APFEL-STRUDEL

mit Zimt-Eis und Vanille-Schaum

€ 8,80

### APFEL-KÜCHLE

mit Zimt-Eis und Vanille-Schaum

€ 6,80