



Große Karte: 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

Vorspeise:

Eifler Döppekoochen mit Apfelmus	8,50 €
Marinierter Feldsalat mit Wildmettwurst und Weißwein Birne <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	11 €
Carpaccio vom Rehrücken mit Kräutervinaigrette, Kapern und mariniertem Wildkräutersalat	14 €
Vorspeisensalat	7,50 €

Darf es zur Vorspeise ein Glas Winzersekt oder ein Aperitif für Sie sein?

Suppe:

Kartoffelcremesuppe mit Kräuter-Öl und Croutons	8,50 €
- mit Wildmettwurst	11,50 €
Rinderkraftkraftbrühe mit Markklößchen Flädle und Gemüse	9,50 €

Hauptgang:

Wir beziehen unser Fleisch für die Schnitzel komplett von regionalen Anbietern

Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes-Frites,
bunter Beilagen Salat

- Wiener Art (***auch als Sellerieschnitzel möglich***) 18,50 €
- Jäger Art: Pilz Rahm und Schmorzwiebel 21 €

In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Vegetarische Maultasche mit Meerrettichsauce, Apfelscheiben und marinierten Wildkräutern	24 €
---	------

Gebratene Leber vom Wild mit Schmorzwiebeln, Dunkelbiersauce, Döppekochen und Rote Beete Salat <i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"</i>	19 €
---	------



Rumpsteak vom Eifler Rind (180g) mit Dunkelbierjus, Speckbohnen und Süßkartoffelpommes **32 €**
○ 400g **49 €**

Hier empfehlen wir unseren "Bordeaux"

Gebratene Tranchen vom Lachs mit zerlassener Butter, Drillingen und Mandelbrokkoli **24 €**

Helles Ragout vom Roastbeef mit Rahmmöhren und hausgemachten Spätzle **26 €**

Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder"

Siedfleisch vom Eifler Hirsch mit Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Drillingen **25 €**

Gebratene Hirschrückenmedaillons (200g), Dunkelbierjus, Speckrosenkohl und Döppekochen **34 €**

Eifler Klassiker:

Wildschweinschnitzel mit Dunkelbiersauce **25 €**
Rahmmöhren und Döppekochen

Hirschgulasch mit Mandelbrokkoli und Spätzle **27 €**
Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot" (Flasche)

Burger vom Eifler Wild mit Schmorzwiebeln, **22 €**
Brie, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes
Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich **21 €**

Dessert:

Warmes Schokoladenküchlein mit Eierlikör und Aprikose **9 €**

Affogato Espresso mit Vanilleeis **5,50 €**

Macadamia Parfait, Portweinbirne, Butter Streusel, **12 €**
Schwarze Johannisbeere und weiße Schokolade
Perfekt zum Teilen

Darf es zum Dessert ein Kaffee, Schnaps oder Gläschen Portwein für Sie sein?