



Unser Küchenteam empfiehlt Leckerbissen mit Wild, Kürbis und Pfifferlingen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen a/c/e € 5,20

Vegane Kürbiscremesuppe mit Preiselbeeren f € 4,50



Pfifferlings Burger an herbstlichen Blattsalaten a/B/c € 14,80
gebratene Semmelknödelscheiben mit Pfifferlingen,
Zwiebeln und Tomaten

Kürbis Tortellinis in Butter geschwenkt mit Karottenstroh
und Salat vom Buffet a/c € 10,80

Eintopf mit Kürbis und Linsen: -vegan i € 6,80
-mit Wienerle i/8/6 € 8,40

Wildgulasch mit Brotknödel, Preiselbeeren
und Salat vom Buffet a/b/c/i € 14,80

Wildschweinerückensteaks mit Kartoffelkrusteln,
Preiselbeeren und Salat vom Buffet a/b/c/i/e € 14,60

Rehbraten von der Keule € 16,20
mit Preiselbeerpfirsich, Spätzle und Blaukraut a/b/c/i

Allgäuer Pfiff € 14,90
Schweineschnitzel mit Pfifferlingen und Käse überbacken
dazu Kroketten und Salat vom Buffet a/b/c/i



Süßer Kürbis mit Vanilleeis und Sahne c/m € 5,60

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

alle Preise inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene:

1) mit Konservierungsstoff(en) 2) mit Geschmacksverstärker 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Farbstoff(en) 6) mit Phosphat 7) koffeinhaltig 8) Nitritpöckelsalz 9) Pflanzenöl aus GV-Soja

a) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse b) Eier und Eierzeugnisse c) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Schwefeldioxid und Sulfite f) Soja und Sojaerzeugnisse g) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse h) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse i) Lupine und Lupinerzeugnisse j) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse k) Senf und Senferzeugnisse l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse m) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse n) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse