



EMPFEHLUNGEN AUS DER HAND-WERKS-KAMMER

VORSPEISEN/STARTERS PORTION | €

KÜRBIS-MARONISÜPPCHEN. **(VEGAN)** **7,00**
BRIOCHECROÛTONS - PISTAZIEN - WINTERGRÜN
Pumpkin soup with chestnuts | brioche croutons | Styrian pumpkin seed oil

HAUPTSPEISEN/MAIN DISHES PORTION | €

WINTERSALATE VOM WEBER AUS RODGAU. **(VEGAN)** **12,00**
GERÖSTETE WALNUSSKERNE, MANDARINE, ROTE BETE
UND KARTOFFEL-KRÄUTERDRESSING
Freshly plucked winter salads | toasted walnuts | tangerines | beet root
and potato dressing | fresh herbs

ORECCHIETTE MIT ROSENKOHL. **13,00**
MIT AUSGELASSENEM PANCETTA, BIO-ZITRONE,
GEHOBELTEM GRANA PADANO UND MILDER VELOUTÉ
Brussel sprout orecchiette | Italian pancetta | organic lemon | grana padano
and white cream sauce

MAINHAUS WILDGULASCH AUS DEM KESSEL. **25,00**
MIT HAUSGEMACHTEN KNÖPFLE, PFLAUMENROTKOHL
UND EIGENER PORTWEIN-SCHMORSAUCE.
Mainhaus venison goulash | homemade Swabian egg noodles | braised red
cabbage | plums and port wine sauce

BERGKÄSEKNÖDEL. **(V)** **17,00**
MIT VIEL FRISCHEM GARTENGRÜN
UND WALDPILZ-RAHMSAUCE
Mountain cheese bread dumplings | lots of fresh garden greens | creamy wild
mushroom sauce

NACHSPEISEN/DESSERT PORTION | €

KÜRBIS-CRÈME BRÛLÉE. **(V)** **6,50**
MIT BRAUNEM ROHRZUCKER UND FRISCHEN BEEREN
Pumpkin crème brûlée | brown sugar | fresh berries