

Tageskarte 25. November

Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif:	Glas Champagner von Heidsieck	0,1	9,50
Aperitif (alkoholfrei):	Crodino-Tonic mit Zitrone und Minze	0,2	6,50
Weißwein:	2024 Sommeracher Katzenkopf, Weißburgunder, Franken, Weingut Johannes Zang	0,1	4,70
Rotwein:	2018 Cuvée Blaufränkisch Zweigelt Merlot, Burgenland, Johann Lafer Sélection, Schiefer & Domaines Kilger	0,1	4,70
HB Winterzwickl:	dunkles Kellerbier, harmonisch kräftig, mit einer dezenten Malznote und leichten Anklängen von Karamell und Schokolade	0,5	5,50
BUCHENHAIN PUNSCH	mit Zirbenlikör, eingelegten Birnenstückerln, Weißwein, Honig & Gewürzen		6,90

MITTAGSGERICHT € 14,90 (12:00 – 14:30 Uhr)

Vegetarisches Kürbis Risotto

mit Kerndln und Kernöl

als Menü mit kleinem Blattsalat + € 4,00

Vorspeisen & Suppe

BUCHENHAIN SALAT Blattsalat mit Joghurtdressing, Brezncroûtons, Radieserl, Kresse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Gurke und Kirschtomaten	11,50
♥ mit geräuchertem Wildschweinschinken	+ 4,90
WILDENTENBRUST im Speckmantel auf Blaukraut-Orangensalat mit karamellisierten Walnüssen (Gericht kann Schrotkugeln enthalten)	22,90
LEBERKNÖDELSUPPE mit Schnittlauch	7,90

Vegetarisch & Fisch

CREMIGES RISOTTO mit Waldpilzen und geriebenem Grana Padano	18,90
GEBRATENES ZANDERFILET auf Wurzelspinat mit Ofendrillingen und Proseccoschaum	27,90



Schmankerl & Wild

1 PAAR HAUSMACHER ROSTBRATWÜRSTL von der Landmetzgerei Herzog mit Marktgemüse und Kartoffelpüree	18,90
GESCHMORTE WILDSCHWEIN-BACKERL mit Portweinbirne, dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree	25,90

Dessert

KLEINE BUCHEL mit Marillenfüllung, dazu Spekulatius-Eis und Sahne	8,90
--	------

Event-Vorschau

Sonntag, 30. November: 1. Advent 14-17 Uhr Großes Kuchenbuffet mit Zithermusik

