

Vorspeisen

Herbst-Salat mit Granatapfel-Vinaigrette*  12,00
Salat | Beere | Walnuss | Pinienkern | Radieschen | Apfel
Birne | Rote Bete | Rote Zwiebel | Kresse | Lauchzwiebel | Baguette
Allergen: A; H; M

Wahlweise mit:
Ziegenfrischkäsepralinen (3 Stück)  +4,00
Allergen: G; H; N

Falafel-Croûtons  + 3,00

Feta-Käse von Violife  + 2,00

Gegrillter Chicorée*  10,00
Salat-Mix | Apfel | Birne | Nuss | Petersilie-Minze-Pesto | Baguette
Allergen: A; H

Würzfleisch vom Geflügel 9,00
Zitrone | Baguette
Allergen: A; D; F; L; O | Farbstoff: E150c

Waldpilzcremesüppchen*  9,00
Kresse | Walnuss | Lauchzwiebel
Allergen: G; L; N; O

Carpaccio von der roten Bete  8,00
Apfel-Birne-Nussalat | Kresse | Petersilie-Minze-Pesto | Baguette
Allergen: A; O; H

Wahlweise mit:
Ziegenfrischkäsepralinen (3 Stück)  + 4,00
Allergen: G; H; N

Feta-Käse von Violife  + 2,00

Waldfladen  7,00
Rote Bete | Kürbis | Rote Zwiebel | Pinienkern | Lauchzwiebel
Sour Cream von Violife | Beere
Allergen: A

Hauptspeisen

Reh-Schäufele mit Knochen 12 Stunden sous vide gegart Wildjus Rotkohl Kloß Semmelbutter Allergen: A; G; L; O	28,00
Saftige Entenbrust 12 Stunden sous vide gegart Orangenjus Rotkohl Kloß Semmelbutter Allergen: A; G; L; O	26,00
Wildschweinhaxe 24 Stunden sous vide gegart Köstritzer Schwarzbiersauce Schmorkraut Kürbis-Kartoffelpüree Allergen: G; L; O	24,00
Hirschbraten* 48 Stunden sous vide gegart Wildjus Rotkohl Kloß Semmelbutter Allergen: A; G; L; O	23,00
Schweinebäckchen* Köstritzer Schwarzbiersauce Schmorkraut Kürbis-Kartoffelpüree Allergen: G; O; L	22,00
Schweineschnitzel* „Wiener Art“ Backofen-Pommes frites Herbst-Salat Allergen: A; C; M	21,00
Steinpilzravioli*  Salbei-Nuss-Butter Kirschtomate Parmesan von Bedda Pinienkern Kresse Allergen: A; C; G	20,00

Kaninchenleber*

Orangensaft | Wilder Brokkoli | Ofengebackener Blumenkohl
Kürbis-Kartoffelpüree | Semmelbutter

Allergen: G; L; O

19,00

Rote-Bete-Gnocchi



Babyspinat | Feta-Käse von Violife | Walnuss | Petersilie-Minze-Pesto
Lauchzwiebel | Kresse

Allergen: H

19,00

Spinatknödel*



Waldpilzragout | Pinienkern
Kresse

Allergen: A; C; F; G; H; L; M; N; O

18,00

Ofenkartoffel



Herbst-Salat | Sour Cream | Beere | Pinienkern | Kresse

Allergen: G; M

17,00

Gern servieren wir die Ofenkartoffel
mit Sour Cream von Violife.



Allergen: M

Spinat Mezzelune*



Gegrillte Kirschtomate | Feta-Käse von Violife | Petersilie-Minze-Pesto
Pinienkern | Kresse | Beere

Allergen: A

16,00

Burger



Bacon Burger – Unser Waldblick Original

22,00

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

180g Rindfleisch-Patty | Salat | Tomate | Käse | Bacon

Rote Zwiebel | Saure Gurke | Röstzwiebel | Burgersauce | BBQ-Sauce

Allergen: A; C; G; M; N

Wilder Hirschburger

21,00

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

180g Hirschfleisch-Patty | Salat | Blauschimmelkäse | Rote Zwiebel

Preiselbeere | Trüffelmayonnaise

Allergen: A; C; M; N

Schnitzel Burger

19,00

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

160g Schweineschnitzel | Salat | Tomate | Käse | Rote Zwiebel

Saure Gurke | Burgersauce | BBQ-Sauce

Allergen: A; C; G; M; N

Pilz-Lover

17,00

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

Pulled Austernpilz | Salat | Rote Zwiebel | Kresse | Teriyaki Sauce

Mango-Chilli-Sauce

Allergen: A; F; M; N

Austernpilz? Schmeckt das?!

Ja, und wie! Der Pulled Austernpilz ist eine großartige Alternative zu seinem fleischigen Freund, dem Pulled Pork. Er hat eine ähnlich faserige Konsistenz und entwickelt beim Garen eine saftige und aromatische Textur.

Der milde, erdige Geschmack harmoniert perfekt mit verschiedenen Saucen. Als vegane Option ist er zudem nachhaltiger, kalorienarm und reich an Nährstoffen wie Vitamin D und B-Vitaminen. Pilze benötigen weniger Ressourcen zur Produktion, was unseren Pulled Austernpilz zu einer umweltfreundlichen und zugleich leckeren Wahl macht – ideal für bewussten Genuss ohne Fleisch.



Vom Grill

Hirschrücken (ca. 200g) 27,00

Dazu servieren wir Wildjus und Trüffelbutter.

Allergen: G; L; O

Der Hirschrücken gilt als besonders edles und zartes Stück Wildfleisch. Sein feiner, aromatischer Geschmack und die saftige Textur machen ihn zu einem echten Genuss. Da er sehr mager ist, wird Hirschrücken in der gehobenen Küche geschätzt und ist ein Highlight für alle, die Wildgerichte lieben.

Lammrücken vom irischen Salzwiesenlamm (ca. 200g) 25,00

Dazu reichen wir Portweinjus und Trüffelbutter.

Allergen: G; L; O

Das irische Salzwiesenlamm ist eine wahre Delikatesse. Die Lämmer weiden auf den salzhaltigen Küstenwiesen Irlands, die reich an Gräsern und Kräutern sind. Diese besondere Ernährung sorgt für unglaublich zartes Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack, der es zu einem echten Premium-Produkt macht.

Tomahawk vom deutschen Duroc-Schwein (ca. 350g) 24,00

Dazu servieren wir Köstritzer Schwarzbiersauce und Kräuterbutter.

Allergen: G; L; O

Durch die feine Marmorierung erhält das Fleisch beim Grillen ein wunderbares Aroma und einen zarten Biss. Die Fettäderchen schmelzen beim Braten und verleihen dem Tomahawk seinen typischen Geschmack. Für Liebhaber von hochwertigem Duroc-Fleisch ist das Tomahawk vom Schwein ein absolutes Muss.



Flanksteak (ca. 200g) 23,00

Dazu reichen wir Portweinjus und Kräuterbutter.

Allergen: G; L; O

Das Flanksteak stammt aus dem unteren Bauchteil des Rindes und zeichnet sich durch feine Marmorierung und lange Muskelfasern aus. Mit nur etwa acht Prozent Fett ist es mager, aber geschmacksintensiv und in den USA längst ein Klassiker.

Gegrillter ganzer Wolfsbarsch (ca. 350g) 22,00

Orangenjus | Zitrone | Kresse

Allergen: L; O

Wer Fisch mag, wird Wolfsbarsch lieben! Auch als „Loup de Mer“ bekannt, gilt dieser edle Fisch mit seinem schneeweißen, festen und saftigen Fleisch als eine echte Delikatesse. Sein fein aromatischer Geschmack und die fast grätenfreie Struktur machen ihn besonders begehrt.

Perlhuhnbrust Supreme (ca. 180-200g) 21,00

Orangenjus

Allergen: L; O

Das Perlhuhn besticht durch sein dunkles, zartes Fleisch mit fasanähnlichem Geschmack. Die Perlhuhnbrust "Supreme" gilt als edelstes Teilstück und bietet ein intensives Aroma sowie feine Textur – ideal für Genießer exquisiter Fleischgerichte.

Wir grillen Ihr Steak medium. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen.

Beilagen

Stellen Sie Ihr perfektes Gericht zusammen, indem Sie aus unseren vielfältigen und leckeren Beilagen für Ihren Burger oder Ihr Grillgericht wählen. Los geht's:

Sättigungsbeilagen

Rote-Bete-Gnocchi 	7,00
Ofenkartoffel (mit Sour Cream)  Allergen: G	6,00
Ofenkartoffel (mit Sour Cream von Violife) 	6,00
Kartoffelgratin  Allergen: C; G	6,00
Spinatknödel  Allergen: A; C; G; F; H; N	5,00
Backofen-Pommes frites (Mayonnaise, Trüffelmayonnaise oder Ketchup) 	5,00
Rösti-Pommes frites (Mayonnaise, Trüffelmayonnaise oder Ketchup) 	5,00
Kürbis-Kartoffelpüree  Allergen: G	4,00

Gemüsebeilagen

Waldpilzragout (Austernpilz Shiitakepilz Buchenpilz Kräutersaitling)  Allergen: G; L; O	8,00
Wilder Brokkoli 	8,00
Ofenmischgemüse (Kürbis Zucchini Shiitakepilz Pastinake Karotte) 	6,00
Schmorkraut vom Spitzkohl  Allergen: O	5,00
Beilagensalat  Allergen: M	5,00
Ofengebackener Blumenkohl (mit Semmelbutter)  Allergen: A; G	4,00
Gegrillter Chicorée 	4,00

Gern können Sie die Beilagen der Hauptspeisen individuell anpassen. Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 1,50 € pro Beilage.

Dessert & Eis

Baumstamm Marzipan Nougat Schokoerde Moos Beere Allergen: A; C; G; H	12,00
Gegrillte Birne  Marzipan Walnuss Vanilleeis Rum Hafer Crumble Spicy Schoko-Kardamom-Sauce Allergen: A; F; H	10,00
Mousse au Chocolat Schokoerde Moos Beere Allergen: A; C; G; H	9,00
Warmer Apfelstrudel Vanilleeis Schlagsahne Allergen: A; G; H	9,00
Nussknacker 3 Kugeln Vanille- & Nusseis Nuss Schlagsahne Karamellsauce Allergen: A; C; H	9,00
Eierlikörbecher 3 Kugeln Vanilleeis Schlagsahne Eierlikör Allergen: A; G; H	8,00
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis Schlagsahne Schokoladensauce Allergen: A; C; H	7,00
„Despresso“ Dessertüberraschung & Espresso Allergen: A; G; H	6,00
Eingeweckte Rote Grütze 1 Kugel Vanilleeis Beerengrütze Allergen: A; C; H	6,00
Vanilleeis auf Espresso Schlagsahne Allergen: A; G; H	6,00
Kindereisbecher „Eisclown“ 1 Kugel Eis Schlagsahne bunte Smarties Allergen: A; C; H	5,00