

---

## Vorspeisen & Suppen

---

<b>Baguettekörbchen / Butter</b>	€ 4	<b>Kürbiscrèmesuppe/Kürbiskerne&amp;Öl</b>	€ 7
Baguette, butter		Pumpkincreamsoup	
<b>Kräuterquark/Oliven/Spundekäs</b>	€ 10	<b>Wildconsommé/Markklößchen</b>	€ 8
Baguette, olives, regional cream cheese		Consommé of venison/ "Markklößchen"	

---

## Kalte Karte

---

<b>Beilagensalat</b>	€ 7	<b>Wildkräutersalat</b>	€ 14
Little salad		<i>gebratenene Kräutersaitlinge / Baguette</i>	
		<i>Herbal Salad/mushrooms/baguette</i>	
<b>Rheingau Tapas / Baguette</b>	€ 18	<b>Hausgemachte Kürbis – Quiche</b>	€ 16
<i>Grüne Sauce/Eier/geräuchertes</i>		Pumpkin Quiche	
<i>Wildfleisch/Schmalz/Spundekäs</i>			
<i>Green sauce/eggs/smoked game/sour cream</i>		<b>Salat/gebackene Kürbistreifen &amp; Feta</b>	€ 18
		Salad with pumpkin slices & feta cheese	

---

## Fischgerichte

---

<b>Wisper Forelle am Stück gebraten</b>	€ 27	<b>Fisch des Tages</b>	€ xxx
Kräuterkartoffeln / Wildkräutersalat		Ihr Kellner berät Sie gerne!	
Wisper trout, Herb potatoes / wild herb salad		Fish of the day – your waiter inform you.	
<b>Pot au Feu von Edelfischen/</b>	€ 30		
Knoblauchbaguette			
Pot au feu / garlic baguette			

## Hauptgerichte Fleisch

<b>Gulasch vom Taunuswild</b>	€ 30	<b>Maispoulardenbrust</b>	€ 26
Preiselbeeren/ Waldpilze /Spätzle		Orangenkaramellsauce,	
Goulash from vension, cranberries, mushrooms, knöpfle		Glasierte Karotten/Grüne Pasta	
<b>Rumpsteak / Kräuterbutter</b>	€ 32	Corn-fed chicken breast, orange caramel sauce	
Dazu Pommes Frites		Glazed carrots/green pasta	
Rumpsteak/herb butter/pommes		<b>Rinderbäckchen / Bratensauce</b>	€ 32
		Grüne Bohnen / Bratkartoffeln	
		Beef cheeks / gravy	
		Green beans / fried potatoes	

## Vegetarisch & vegan

<b>Pfifferlinge Natur</b>	€ 15	<b>Kürbispuffer/gebratene Kräutersaitlinge</b>	€ 18
mit Zwiebeln/ in Butter geschwenkt		Mit Kräuterquarkdip	
Chanterelles nature/onions/butter		Pumpkin pancake/roasted mushrooms/herbalcheese dip	
<b>Pfifferlinge in Rahmsauce „a la crème“</b>	€ 15		
Chanterelles/creamsauce			
<b>Dazu empfehlen wir:</b>		<i>Alle Gerichte auch vegan – sprechen Sie uns an!</i>	
<b>Kartoffelrösti</b>	€ 7		

## Dessert

<b>Duett vom Sorbet</b>	€ 7
<b>Apfelstrudel/Vanillesauce</b>	€ 7
<b>Schokoladentarte</b>	€ 9
<b>Crème Brûlée</b>	€ 8

## Für den Nachwuchs

<b>Portion Pommes, Ketchup / Majo</b>	€ 6
French fries, ketchup / mayo	
<b>Spätzle, Rahmsauce</b>	€ 8
german pastry, creme sauce	
<b>Pasta, Tomatensauce</b>	€ 8
german pastry, creme sauce	

Stand 04.10.2024

### Unsere Weinempfehlung

#### #105- Grauburgunder

QbA, - trocken

Winzer von Erbach, Eltville – Rheingau 0,2 l / € 6,80

#### #110- Assmannshäuser Rosé 0,2 l / 6,00

Q.b.A.- halbtrocken

Weingut Robert König, Aulhausen