



HOFGUT ALBFÜHREN

Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate
Granatapfel | Croûtons
Eingelegter Kürbis
Schnittlauch-Dressing
Geröstete Kerne
14,- €

Gratinierter Ziegenkäse
Salatbouquet | Honig-Senf-Dressing
Feigensenf | Beeren
Rosmarin
17,50 €

Carpaccio von der Deutschen Färse
Wildkräutersalat
Balsamico-Dressing
Parmesan
22,- €

Ceviche vom Seesaibling
Frischkäse | Gurke
Limette | Koriander
Salat-Bouquet
Honig-Senf-Dressing
21, - €



HOFGUT ALBFÜHREN

Hauptgang

Rinderfilet von der deutschen Färse
Demi Glace
Gemüse-Bouquet | Trüffelnudeln
58,- €

Dreierlei vom Albführer Wild
Rehrücken | Kräuter Crumble
Wildschweinbraten | Mandel-Bimi
Rotwildragout | Spätzle
46,- €

Trüffelnudeln
Pilzschaum | Albführer-Eigelb
Confierte Tomaten | Kräuter-Öl
41,- €

Sous-vide-gegarte Rinderschulter (24 Std.)
Cognac-Sauce
Buntes Gemüse | Annakartoffeln
44,- €

Seeteufel im Speckmantel
Kräuter-Lakritz-Kruste
Limonen-Risotto | Gegrillte Papaya | Safran-Schaum
45,- €

Halbe knusprige Bauernente, frisch aus dem Ofen
Orangen-Sauce | Rotkohl | Kartoffelklösse
39,- €

Burger vom Albführer Wild
Bacon | Schalottenmarmelade | Tomate | Gurke | Rucola
Preiselbeeren | Süsskartoffel Pommes frites
26,50 €