



Winterzauber im Steak – House

Feiner Wildkräutersalat mit Waldbeeren – Vinaigrette, gebratenen Waldpilzen an gegrillten Hirschmedaillons und Holzfällerbrot

18,95 €

Zarte Räucherlachstranchen, feinem Wildkräutersalat an knusprigen Röstitalern mit gebratenen Waldpilzen umlegt, fruchtige Waldbeeren vinaigrette

16,95 €

Feines Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Parmesan verfeinert

4,50 €

Zarte Fasanenbrust im Schinkenmantel auf gebratenen Waldpilzen mit Kräuter – Kartoffelstampf

23,95 €

Gebratenes Lachsfilet an Spreewälder Sauce auf Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln

22,95 €

Herzhaftes Wildgulasch an Apfelrotkohl und Kräuterspätzle

18,95 €



Feines Geschnetzeltes mit Waldpilzen in Kräuterrahmsauce an feinen Spätzle

17,95 €

*Gegrillte Wildschweinmedaillons „Weidmanns Art“ an Preiselbeersauce mit
gebackenen Champignons und Mandel –Kartoffelbällchen*

22,95 €

*Zarter Wildbraten in Preiselbeersauce mit gebuttertem
Rosenkohl und Kartoffelklößen*

18,95€

„Wildplatte Förster“

*Gegrilltes Medaillon vom Wildschwein, Steak vom Hirsch und Wildbraten mit Rosenkohl
und Mandelkroketten*

23,95 €

*Gegrillte Kängurusteaks an feiner Preiselbeersauce auf grünen Bohnen mit Grillspeck,
Grilltomate und gebackenen Mandelkroketten*

24,95 €

„Surf & Turf“

*Gegrillte Lammsteaks und mediterrane Riesengarnelen auf gebratenen
Waldpilzen mit geschmolzen Tomaten und tomatisierten Knoblauchkartoffeln*

24,95 €



Gegrillte Hirschsteaks an Preiselbeersauce auf gebratenen Waldpilzen mit geschmolzenen Tomaten, Rosmarinkartoffeln

23,95 €

Weihnachtsbratenplatte „Holzfäller Art“

Verschiedene Braten von Wild, Gans und Ente an herzhafter Bratensauce mit Rotkohl, Grünkohl und Mandelkroketten

22,95 €

Knuspriger Gänsebraten an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße

20,95 €

Knusprige Halbe Ente nach „Hausfrauenart“ an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße

18,50 €

Steak vom Wagyu – Rind nach Kobe Art mit gebratenen Waldpilzen, aromatisierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

35,95 €

Gegrilltes Dry Aged Steak mit gebratenen Waldpilzen und Röstitaler

Dry Aged Rumpsteak oder Rib Eye Steak

29,95 €

Dry Aged Filet Steak

30,95 €

Warmer Schokoladenkuchen an beschwipsten Birnenstücken und Vanilleiscreme

5,95 €



Unser Weihnachtsmenü für Sie

Feines Brühnudelsüppchen mit Hühnchenfleisch und Gartengemüse

*Knuspriger Gänsebraten an herzhafter Bratenjus mit Apfelrotkohl,
Grünkohl und Kartoffelklöße*

*Warmer Schokoladenkuchen an beschwipsten
Birnenstücken und Vanilleeiscreme*

28,50 €

Unsere besondere Empfehlung

(Nur auf Vorbestellung erhältlich)

*Die ganze Gans für Vier Personen nach „Hausfrauenart“ an
herzhafter Bratenjus mit
Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße*

65,- €

Das Ganze für Sechs Personen

95,- €





„Steak – House Burger“

Inklusive Süßkartoffel Frites zu Ihrem gewählten Burger

„Classic Steak – House Burger“

*nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet mit feinen Blattsalaten,
Bacon, Gurke und Tomate belegt mit hauseigener Burgersauce verfeinert*

15,95 €

„Australian Kangaroo Burger“

*nach Wunsch rare, medium oder well done zubereitet mit feinen Blattsalaten,
Bacon, Gurke und Tomate belegt mit Mango Chutney verfeinert*

15,95 €

