


Kulinarischer Herbst in der Hirschstube


GRUSS AUS DER KÜCHE

Sonnengut Brotaufstriche
(Kräuter/ Hirsch/ Lachs)
Waldgewürz/ Kernöl/ ofenfrisches Baguette



VORNWEG

Apfel-Birnen-Most Panna Cotta 
Flusskrebs/ Forellenkaviar/ Erbsenkresse

ZUM WARM WERDEN

Kürbiscremesuppe/ 
Kokosnuss/ Ingwer/
Milchschaum/ Lauchstroh

ZWISCHENDRIN

Geeiste Zwetschge/ Sonnengut Sekt  

HAUPTSACH

Birnbacher Hirschkalbsrücken/
Aroniabeerenjus/ Trüffelpüree/
Apfelblaukraut/ Brokkoli / Kürbiskrokette/
Kartoffel-Steinpilz Nockerl

oder



VEGETARISCH

Tagliatelle/ Rottaler Asmonte/
gehobelter Toskanischer Trüffel/
Pflaumenbalsam/ karamellisierter Ziegenkäse

FÜR HERZ & SEELE

Geeistes Weißbier-Tiramisu/ Pistazienbiskuit/
Petit fours/ Praline/ Beerenmark

HINTENNACH

Sonnengut Käseauswahl  
Trauben/ Nüsse/ Feigensenf/ Körndlbrot

Glutenfrei: 

Laktosefrei: 

*Auf Wunsch bereitet unser Sonnengut Küchenteam gerne
Gluten & Laktose freie sowie Vegane oder Low Carb
Gerichte für Sie zu*

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Fam. Franzke und das Sonnengut Team

3 Gänge (Einstimmung/ Hauptgang/ Dessert)

35,00 €

5 Gänge(Einstimmung/Suppe/Sorbet/Hauptgang/Dessert)

45,00 €

6 Gänge

49,00 €

Wine and Dine

7 Gänge incl. Weinbegleitung

68,00 €