



VORWEG

Carpaccio vom gesmokten Hirschrücken

Preiselbeer - Knoblauchmayo | Feldsalat 16,50

Feldsalat

Apfelf dressing | geröstete Nüsse 8,50

Vitello tonnato

Kalbsta f e l s p i t z , r o s a g e b r a t e n

Basilikum – Thunfischsoße | Kapernäpfel

Taggiascaoliven | Tomate 16,50

Tatar vom gebeizten Lachs

Kürbiströsti | Limonen Crème fraîche | Kressesalat 14,70



SUPPE

Wildconsommé

Pilzklößchen 8,90

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis

Steierisches Kürbiskernöl | geröstete Kerne 6,90

VEGETARISCHES

Tagliarini

Trüffelsoße | gehobelter Herbsttrüffel | Parmesan 23,00

Südtiroler Bergkäseknödel

Rahmspinat | Röstzwiebeln 16,80

Bunte Blattsalat

Karamellierter Ziegenkäse | Feige 15,50



FISCH & MEHR

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Rahmkraut | Himmel und Erde 27,50

Gebratenes Heilbuttfilet

Kürbis – Orangenpüree | wilder Brokkoli | Ponzusöße 31,50

FLEISCH & MEHR

Zweierlei von der Challans-Ente

Gebratene Brust | gefüllte Ravioli mit Keulenragout
Rahmwirsing | Pflaume 29,90

Medaillons vom Kalbsfilet in Parmesankruste

Trüffelnudeln | Feldsalat 31,90

Rumpsteak vom argentinischen Angus

Kräuterkruste | Bratkartoffeln | Schmandsalat 28,50



DAMMÜHLE

H O T E L - R E S T A U R A N T

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites | Schmandsalat 16,90

Cordon bleu vom Kalb

Bratkartoffeln | Schmandsalat 26,80

Geschmorte Rinderbacke

Rotweinjus | Petersilienwurzelpüree | wilder Brokkoli 23,50

Rosa gebratener Rehrücken

Apfelrotkohl | roh gerührte Preiselbeermarmelade
Kräuterseitlinge | Petersilienwurzelpüree 34,50

Herzhaftes Gulasch von Hirsch und Reh

Apfelrotkohl | Preiselbeeren | Kartoffelklöße 23,50



DESSERT

Vanille Crème brûlée

Himborsorbet

8,80

Waldbeerengrütze

Vanilleeis | Sahne

6,50

Schokolade – Brombeere

Eis und Ganache von der Valrhonachokolade

Mousse und Sorbet von der Brombeere

9,80

Zwetschgencrumble

Pflaumensorbet | Vanillesoße

8,50

Kleine Käseauswahl

Rohmilchkäse | Fruchtiger Senf | Brot

11,00