

SALAT SALAD

Wolfsbrunner Salatgarten

*frischer Blattsalat / Kohlrabi / Radieschen / Hokkaido / Blumenkohl / Karotte / Rettich / Liebers
Tomate / Croûtons / Gurke / geröstete Kerne
garden salad / fresh leaf lettuce / turnip cabbage / radish / hokkaido / cauliflower / carrot / radish /
Liebers tomato / croutons / cucumber / roasted kernels
groß large 13,00 Euro / klein small 9,00 Euro*

*Dressing nach Wahl:
dressing of your choice:*

*Honig-Balsamico
honey balsamic vinegar
AI, AV, AVII, AXII*

*Balsamicoessig - Sizilianisches Olivenöl
balsamic vinegar - sizilian olive oil*

*Zitronen-Kräuter-Dressing
lemon-herb-dressing
AV, AVII, AXII*

*Wählen Sie dazu:
our options:*

*gebratene Streifen
von der Hähnchenbrust
fried chicken strips
8,00 Euro*

*gebratene Garnelen
fried shrimp
9,50 Euro
AIII*

*- VEGAN -
Sojabohnen-Tempeh
soybean-tempeh
8,00 Euro
AVI, AXI*

*gebratene Kalbsfiletstreifen
fried veal fillet strips
12,00 Euro
AV, AVII*

*mit Honig und Kräutern
gratinierter Ziegenkäse
with honey and herbs
goat cheese au gratin
7,00 Euro
AIV*

A I mit Ei • A II mit Fisch • A III mit Krebstieren • A IV mit Milch • A V mit Sellerie • A VI mit Sesamsamen • A VII mit Schwefeldioxid & Sulphite • A VIII mit Erdnüssen

A IX mit glutenhaltigem Getreide • A X mit Lupinen • A XI mit Schalenfrüchten • A XII mit Senf • A XIII mit Sojabohnen • A XIV mit Weichtieren
Z I mit Farbstoff Z II mit Konservierungsstoff. Z III mit Antioxidationsmittel. Z IV mit Geschmacksverstärker Z V geschwefelt. Z VI geschwärzt. Z VII mit Phosphat

Z VIII mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) Z IX koffeinhaltig Z X chininhaltig. Z XI mit Süßungsmittel. Z XII gewachst

A I with egg • A II with fish • A III with shellfish • A IV with milk • A V with celery • A VI with sesame seeds • A VII with sulfur dioxide & sulphites • A VIII with peanuts

VORSPEISE STARTER

Carpaccio vom Kräuterseitling

Chicorée / Frisee / Schalotte / Macadamia / Hokkaido / Blaue Traube / Ziegenkäse
carpaccio of king oyster mushrooms / chicory / frisee / shallot / macadamia / Hokkaido / blue grape / goat cheese

16,00 Euro

AIV, AXI

Ingwer Garnelen

Zitrus Coleslaw / Sesam / Orange / Mango / Koriander / Brotchip
ginger shrimp / lemon coleslaw / sesame / orange / mango / coriander / bread chip

18,00 Euro

Ai, AIII, AIV, AVI, AIX Weizen

SUPPE SOUP

Minestrone verde

Erbse / Fenchel / Sellerie / Edamame / Babyspinat / Petersilienpesto / Parmesan
minestrone verde / pea / fennel / celery / edamame / baby spinach / parsley pesto / parmesan

12,00 Euro

AIV, AV

Weißes Bohnensüppchen

Geräucherte Entenbrust / Walnussöl / Schmand / grüne Feige
white bean soup / smoked duck breast / walnut oil / sour cream / green fig

14,00 Euro

AIV, AV, AXI

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Rotbarsch

*Im Balsamico bianco pochiert / Island Kartoffelstampf / karamellisierter Pumpernickel / wilder
Blumenkohl / Steckrübe / Gewürzöl*
*red fish / poached in balsamic Bianco / Iceland mashed potatoes / caramelized pumpernickel / wild flower bouquet turnip /
spice oil*

29,00 Euro

AII, AIV, AIX Roggen

Seeteufel

Dattel / Marone / Honig Linse / Stangensellerie / Karotte / Hokkaido / Erdnusssauce
monk fish / date / chestnut / honey lentil / celery stalks / carrot / Hokkaido / peanut sauce

32,00 Euro

AII, AIV, AV, AVIII, AXI

Filet vom sächsischen Strohschwein

Kürbis / Risotto / Rosenkohl / Rote Bete / Rosinenrelish / Balsamicojus
fillet of Saxon straw pig / pumpkin / risotto / Brussel sprouts / beetroot / raisin relish / balsamic jus

28,00 Euro

AIV, AV

Boef bourguignon

Champignon / Ventrèche / Roscoff / Mini Karotte / Romanesco / Kohlrübe / Schmorkartoffel
beef bourguignon / mushrooms / ventricle / roscoff / mini carrot / romanesco / turnip / stewed potato

29,00 Euro

AIV, AV



HAUPTGANG - VEGAN MAIN COURSE - VEGAN

Bio Dinkel Spaghetti

*Tofu / Lauch / Tahine / Kokosmilch / schwarzer Sesam / Zucchini / Schalotte / Pinienkern
organic spelled spaghetti / tofu / leek / tahini / coconut milk / black sesame / Zucchini / shallot / pine nut*

25,00 Euro

AVI, AIX Dinkel, / AXI, AXII

DESSERT DESSERT

Winterbrownie

*Riesling-Safran-Eis / Haselnuss / Waldbeeren / Hippe
winterbrownie / hazelnut / forrest berries / waver stick*

12,00 Euro

AI, AIV, AIX Weizen, AXI, ZI

Bunte Käseauswahl vom Rößlerhof

*Birnensenf / Früchtebrot / Schwarze Walnuss
cheese selection from Rößler Hof/ pear mustard / fruit bread / black walnut*

18,00 Euro

AIV, AIX Weizen, AXII

Unsere Waren und Lebensmittel beziehen wir u. a. von regionalen Partnern wie:

our goods and food are obtained from regional partners such as:

Gärtnerei Liebers, Neuwürschnitzer Fleisch- & Wurstwaren, Fischerei am Conradsbach,

Rößler-Hof Rolf Seyffert GbR, Imkerei Katharina Huster