



# AGNES STÜBERL

---

## Suppen

<b>Süßkartoffelsuppe</b> 	
mit Sesam und Rucola	8.50
dazu zwei Garnelen	9.50
<b>Wildkraftbrühe</b>	
mit Klößchen und Wurzelgemüse	8.50
<b>Klare Tomatenessenz</b>	
mit Basilikum	7.50

## Vorspeisen

<b>Bruschetta auf hausgemachtem Ciabatta</b>	
klassisch mit Tomaten und Basilikum	7.50
mit geräuchertem Lachs, Meerrettich und Frischkäse	9.90
<b>Rote Bete Tatar</b> 	
mit Shii Take Pilzen und Meerrettich	9.90
<b>Cesar Salad mit Grana Padano und Croutons</b>	7.50
mit gebratenen Putenbruststreifen	12.50
mit gebratenen Garnelen	16.50
<b>Wildschinken</b>	
mit eingelegtem Kürbis, Nüssen, Rucola und Trockenfrüchten	12.50

## Vegetarisch

**Buchweizen-Gemüse-Ragout**   
mit Pilzen und geräuchertem, veganem Käse 14.50

**Ravioli von Schafskäse und Feigen**  
mit schwarzen Walnüssen und Rucola 16.50

## Fisch

**Seesaiblingsfilet**  
mit Champagnerrisotto und bunter Beete 19.00

**Wolfsbarschfilet**  
mit pikantem Paprikaschaum, Pak Choi und Duftreis 24.00

## Fleisch


**Geschmorte Ochsenbäckchen**  
mit zweierlei Kürbis und Löffelspatzen 19.00

**Barbarie Entenbrust**  
mit Wirsing und Süßkartoffel 21.00

**Wiener Schnitzel**  
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat  
und handgerührten Preiselbeeren 24.00

**Medaillon vom Hirschrücken**  
mit Wachholderjus, Nüssen, Spätzle  
und lauwarmem Rotkohlsalat 24.00

# Dessert

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Walnusseis	7.50
<b>Schokoladenschnitte</b> weiße Schokolade und Himbeeren	8.50
<b>Gewürzquitten</b>  mit Granatapfelsorbet und karamellisierten Mandeln	7.50
<b>Ofenfrischer Kaiserschmarrn</b> mit handgerührten Preiselbeeren und Vanilleeis	7.50