

VORSPEISEN | STARTERS

WILDPASTETE 17
Dijonnaise | Wildkräuter
venison pâté, Dijon mustard cream, wild herbs
Allergene: Ei, Senf, Milch, Gluten

RAVIOLI BARUTHER URSTROMTHALER 15
Birne | Schwarzkohl | Sellerie
ravioli filled with Baruth cheese, pear, black kale, celery
Allergene: Gluten, Milch, Sellerie

PILZ-CONSOMMÉ VEGAN 17
Grießnockerl | Waldpilze
mushroom consommé, semolina dumplings
& forest mushrooms
Allergene: Gluten, Ei, Sellerie

STÖR & LOCKTOWER LACHSFORELLE 18
Meerrettich-Zitronen-Creme | Rösti | Rapunzelsalat
horseradish-lemon-cream, sturgeon & Locktower trout
potato rösti / lamb's lettuce
Allergene: Fisch, Milch, Ei

KÜRBISSALAT 14
Apfel | Rucola | schwarzen Walnüssen
Berliner Blaukäse
pumpkin salad with apple, arugula & black walnuts
or "Berliner Blau" cheese
Allergene: Walnüsse, Milch, Senf

SUPPEN | SOUPS

TAGESSUPPE / Soup of the day 9.5
Allergene: je nach Angebot / according to daily offer

TAGESEINTOPF / Stew of the day 10.5
Allergene: je nach Angebot / according to daily offer

HAUPTSPEISEN | MAINS COURSES

WILDSCHWEINRÜCKEN 28
Rosenkohl | Quitte | Macaire-Kartoffel
wild boar loin, brussels sprouts, quince, macaire potatoes
Allergene: Milch, Sellerie, Ei

BÜFFEL-SAUERBRATEN 26
Kürbis | Wirsing | Serviettenknödel
buffalo pot roast, pumpkin, savoy cabbage
bread dumplings
Allergene: Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf

SERVIETTENKNÖDEL VEGANISCH 27
Waldpilzrahm | Rapunzelsalat
bread dumplings, creamy forest mushroom sauce
lamb's lettuce (vegetarian)
Allergene: Gluten, Milch, Ei, Sellerie

KÜRBIS-GNOCCHI VEGAN 25
Blumenkohl | Spinat | Maronen | Spinatpesto
Salz-Zitrone
pumpkin gnocchi / cauliflower / spinach / chestnuts
spinach pesto with preserved lemon (vegan)
Allergene: Gluten, Nüsse, Sellerie

SEETEUFEL 29
Topinambur | frittierte Rosenkohlblätter
Safran-Schlosskartoffeln
Monkfish, Jerusalem artichoke, crispy Brussels leaves, saffron
château potatoes
Allergene: Fisch, Milch

GROBER SALATTELLER 15.5
frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Radieschen
Balsamico-Dressing
fresh mixed leaf salads, tomatoes, cucumbers, corn, bell peppers,
radishes, and house dressing
Allergene: Senf, Sulfite

PAULINENHOF-BOWL VEGAN | VEGETARISCH 15.5
Getreide | Tomaten | Gurke | Wildkräuter | Süßkartoffel-Kürbis
Grains, salad greens, tomatoes, cucumbers, sweet potato
pumpkin

TOPPINGS:

STEAKSTREIFEN +14
beef strips

PARMESAN-SAUERTEIG-CROSTINI +6.5
MIT DRESDNER BERLE
homemade Parmesan sourdough crostini
with Dresdner Berle cheese

GRILLKÄSE +10.5
grilled cheese 13|16

RÄUCHERTOFU +8.5
smoked tofu

SÜSSES FINALE | SWEET FINALE

CRÈME BRÛLÉE 8.5
Crème brûlée
Allergene: Milch, Ei

HAUSGEMACHTES SORBET 6.5
homemade sorbet

FRISCHE BELGISCHE WAFFELN 9.5
mit 3 Toppings zur Wahl: Kugel Eis, Schlagsahne,
Nuss-Nougat-Creme, Beerenmix
fresh belgian waffles with 3 toppings to choose from
Allergene: Gluten, Milch, Ei

UNSERE WAFFELN GIBT ES: WAFFLES ARE AVAILABLE:
Montag bis Freitag: 18-21 Uhr Monday to Friday: 6 PM-9 PM
Samstag & Sonntag: 12-21 Uhr Saturday & Sunday: 12 AM-9 PM

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten
betroffen sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.