Speisekarte

Gültig vom: 13.11.2026 bis 24.12.2026

Vorspeisen & Suppen

Steak Tatar | 15
vom Rind mit Schalotten, Kapern, eingelegten Gurken & Quitten
verfeinert durch Quitten-Dijonnaise, Knoblauchsprossen
& Kümmel-Kartoffel-Hippe

Hikkaido | 13
gegrillter Hokkaido Kürbis & Püree, karamellisierter Gupfkäse
eingelegter Kürbis, knusprigem Kürbisstroh & Wildkräutern, abgerundet
mit einer Apfel-Salbei-Reduktion, gerösteten Kürbiskernen & Öl

Quitten-Rahmsuppe | 11
auf Basis von Schwarzwurzel, gemahlenen Walnüssen & Quittenwürfeln
garniert mit Walnussöl, Schwarzwurzelchips & Kerbel

Gänsesuppe | 13
fein abgeschmeckt mit Lorbeer, Wachholder, Piment & Liebstöckel
dazu Sauerteigknödelperlen, Gänseklein & Frühlingslauch

Salatschüssel zum Teilen 2-6 Personen | 18 | 28 | 38
Winterliche Blattsalate mit Zimt-Salz-Maronen, Bergkäse, Apfelstifte
& eingelegten Schalotten, vollendet mit Bratapfel Dressing

DIE SCHLOß
WIRTSCHAFT
Hehlen
Restaurant · Café · Terrasse

Preise in Euro | inkl. der gültigen Mehrwertsteuer
Bei Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Speisekarte

Hauptgänge

Die Barbarie Ente | 31
rosa gebratene Entenbrust mit sautiertem Grünkohl
Pastinaken-Vanille-Püree, Quitten Carpaccio & Jus
vollendet mit Vanilleschotenstroh

Gans im Duett | 39
aus confierter Brust & Keule mit karamellisiertem Apfel-Johannisbeeren
Rotkohl Wedge, Kartoffel-Hafer-Kloß umhüllt von gerösteten Haselnüssen
Maronen-Orangen Crumble & Gänsejus

Wald & Wiese | 31
rosa gebratener Wildschweinrücken, mit geschmorter Keule gefüllter
Kürbiskrokette, Samthaubenpilze, Kürbis-Majoran-Püree Rosenkohlblättern
& abgerundet von einer fermentierten Pilzjus

Das Wiener | 29
gebackene Kalbsschnitzel mit Johannis-Holunderbeerenmarmelade
anbei lauwarmer Pellkartoffel-Gurken-Specksalat & Zitrone

Stör auf Urkorn | 33
auf der Haut gebratenes Störfilet mit Urgetreide-Risotto, Blumenkohl
Kapern, abgestimmt mit Nussbutter-Riesling-Sauce & Kräuteröl

Kastanientrio vegetarisch | 24
Kastanienmehl-Pasta mit Kastanienpilzen & in Kastanienmehlteig
gebackene Zwiebelringe, dazu Zwiebel-Bergkäse-Sauce
garniert mit Brunnenkresse & Pilzstaub

Kohl & Wurzel vegan | 24
karamellisierter Wirsing mit gegrillter Kartoffel & Püree, dazu Apfelstifte
Walnüsse, fein nuanciert mit einer geräucherten Walnussjus

DIE SCHLOß
WIRTSCHAFT
Hehlen
Restaurant · Café · Terrasse

Preise in Euro | inkl. der gültigen Mehrwertsteuer
Bei Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Speisekarte

Dessert

Für Elise | 12
Elisenlebkuchenriegel mit Quittenkompott & Zimtapfel
vollendet mit gegrilltem Quitteneis & Lebkuchenhippe

Schokoladen Buchteln | 14
Buchteln mit Schokoladenganache-Kern & Schokoladenmalzcreme
abgerundet mit Vanillesauce & Kakaoerde

Doris Caciotta | 14
kross gebackener Weichkäse mit Walnusskruste & Traubenmarmelade
serviert mit gegrilltem Sauerteigbrot

Eis aus unserer Patisserie je Kugel | 2.5
Vanille/Schokolade/Walnuss/Himbeersorbet

DIE SCHLOß
WIRTSCHAFT
Hehlen
Restaurant · Café · Terrasse

Preise in Euro | inkl. der gültigen Mehrwertsteuer
Bei Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Service.