

Wildwochen

4. – mind. 20. November

Wildkraftbrühe mit Waldpilzstrudel € 4,20

Rehrücken gebeizt mit Holunderblüten-Senfdip, Pinienkernen, Salatbouquet Roter Bete und Baguette € 13,90

Klassische Wildbraten

alle mit Klößen oder Semmelknödeln,
Rotkraut und Preiselbeeren



Rehbraten € 17,20

Hirschbraten € 15,90

Hirschroulade € 16,70



Mufflon (Wildschaf) € 16,00

Wildschweinbraten € 15,90

Wildgulasch mit Rosenkohl € 14,90



Wildhasenkeule € 14,90





Wild einmal anders:

Rehrücken am Stück zartrosa gebraten, mit Preiselbeerblinis, Féves, geschmorten Zwiebeln und Pfefferjus € 23,50

Zartes Schnitzel vom Wildschweinerücken mit Waldpilzsauce und hausg. Kroketten € 17,80

Schaschlik von Hirschrücken & Leber, mit Süßkartoffelpommes und Salat € 17,80

Hubertustoast -Zarte Hirschrückenmedaillons auf geröstetem Brot, Pilzen in Rahm und Salatgarnitur mit Himbeervinaigrette € 16,00

„Wilder Burger“ 100 % Wild 225g, mit feiner Sauce,, Speck, Käse, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Blaukrautsalat und Waffelkartoffeln € 14,90

Wildkräutersalat mit gebratenen Rehfilets, Himbeervinaigrette, Steinpilzen, Brotcroutons und Parmesanseigel € 14,90

Krautwickel mit Wildhack gefüllt, dazu Kartoffeln, Specksauce und Salat € 14,60

Aufbruch (Wildinnerei) mit Semmelknödel und Salat € 12,70

--/--

Herbstliche Dessertvariation € 5,80