

Steinpilzrahmsüppchen mit Rehkraftbrühe verfeinert

Zum Hauptgang

Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Kloß

Rehbraten mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Kloß

Rehragout mit Waldpilzen und Burgunder verfeinert, dazu Spätzle

Geschmorte Rehhaxe in Burgundersoße mit Kloß

Geschmortes Rehschäufele in Burgundersoße mit Kloß

Zweierlei vom Rehrücken u. Wildschweinrücken rosa gebraten (teilweise an der Rippe)
an Waldpilzen, dazu hausgemachte Croquettes

*Zu allen Wild Hauptgängen können Sie wahlweise Blaukraut bestellen,
oder sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet bedienen.*

Auch nach den Wildbretwochen bieten wir Ihnen weiterhin Wildgerichte!

Unsere Rehe und Wildschweine stammen aus den Revieren Finnberg, Oberndörfer und Andreas Feierabend.

Walnussparfait an Zwetschgenkompott
mit Eierlikörschaum