

Zur Vorspeise

Steinpilzrahmsüppchen mit Rehkraftbrühe verfeinert 4,90

Zum Hauptgang

Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Kloß 11,90

Rehbraten mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Kloß 12,90

Rehragout mit Waldpilzen und Burgunder verfeinert, dazu Spätzle 12,90

Geschmortes Rehschäufele in Burgundersoße mit hausgemachtem Kloß 15,90

Eine geschmorte Wildhasenkeule in Burgundersoße
mit hausgemachtem Kloß 14,90

Wildschweinkotlett rosa gebraten (teilweise ohne Rippe)
an Waldpilzen, dazu hausgemachte Croquettes 18,90

Medaillons vom Rehrücken rosa gebraten (teilweise an der Rippe)
an Waldpilzen, dazu hausgemachte Croquettes 19,90

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

Auch nach den Wildbretwochen bieten wir Ihnen weiterhin Wildgerichte!

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

Haselnussparfait an Zwetschgenkompott 5,90 €