

Speisenkarte zu den Wildbretwochen

Haselnussparfait an Zwetschgenkompott 4,90 €

Zur Vorspeise

Wildschweinleberwurst mit Grünem Pfeffer und Schwarzbrot	3,90
Steinpilzrahmsüppchen mit Rehkraftbrühe verfeinert	4,90
Reh und Wildschweinschinken an Honigmelone dazu Schwarzbrot und Butter	6,90

Zum Hauptgang

Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Kloß	11,40
Rehbraten mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Kloß	11,90
Wildhasenragout mit Waldpilzen und Burgunder, dazu Spätzle	12,90
Geschmortes Rehschäufele in Burgundersoße mit hausgemachtem Kloß	13,90
Eine geschmorte Wildhasenkeule in Burgundersoße mit hausgemachtem Kloß	13,90
2 Wildschweinkotelettes rosa gebraten an Waldpilzen, dazu hausgemachte Croquettes	18,90
Medaillons vom Reh Rücken rosa gebraten an Waldpilzen, dazu hausgemachte Croquettes	19,90
Wildhasenfilet rosa gebraten 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.

Wildes Buffet pro Person 29,90 €