

WILDZEIT beim



Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,40 €

Feldsalat an Himbeeressig-Walnußöl-Dressing mit Speck und Kracherle 7,90 €

Hauptgerichte

Wildbratwurst und abgeschmälzte Wildmaultasche mit hausgemachtem Kartoffelsalat, kleiner Feldsalatgarnitur und Preiselbeer-Meerrettich-Dip 12,90 €

Wildschweinschnitzel aus dem Rücken (natur oder paniert) Pfifferlingrahmsauce mit Rotkraut und handgesch. Spätzle 13,90 €

Barbarieentenbrüstchen an Cassis Jus mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin 19,90 €

Hirschedelgulasch mit Rotkraut, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren 15,90 €

Wildschweinfilet an pikanter Preiselbeer-Pfeffer-Rahm-Sauce mit Rahmwirsing und handgeschabten Spätzle 23,90 €

Medaillons vom Hirschkalbrücken an Sauerkirsch-Schoko-Sauce mit Rahmwirsing, Kartoffelgratin oder Semmelknödel 26,90 €

Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein An Vanillesauce, einer kleinen Kugel Vanilleeis und Fruchtgarnitur 8,90 €

Rumfrüchte auf Vanilleeis 6,90 €