

Zeit für leckere Wildgerichte

Vorspeisen und Suppen:

Kürbis-Cremesuppe mit gebackenem Ziegenkäsestrudel	7,50 €
Hirschpastete auf Maronen-Preiselbeer-Chutney und kleinem Salatbukette mit Himbeerdressing	10,90 €

Hauptgänge:

Wildschwein-Gulasch in Preiselbeersöße und Gugelhupf von Trompetenpilzen auf Schwenkgemüse und Spätzle	16,90 €
Rehbraten mit Hutzelfrüchten gefüllt an Waldpilzsoße auf glasiertem Kürbisgemüse und Sauerrahmküchle	17,40 €
Halbe Bauernente mit Honigsoße auf Apfel-Blaukraut und gebratenen Serviettenknödeln	20,90 €
Wilde Wilderei mit Feldhase, Hirschmedaillons und gefülltem Rehbraten auf Apfel-Blaukraut und Haselnussspätzle	21,10 €

Dessert:

Gewürzbirnen-Spekulativus-Traum mit Fruchtgarnitur	5,30 €
--	--------