



Wildspezialitäten

*Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen* 4,50 €

*Frischer Feldsalat mit Kernölvinaigrette, Trauben
geröstetem Speck, Croutóns und karamelisierten Walnüssen* 8,00 €

*Hirschedelgulasch mit Wildpreiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses* 16,50 €

*Rehbraten mit Preiselbeerbirne
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel* 18,50 €

*Wildschweinbraten mit Speck - Kräutersaitlingen
dazu Kartoffelknödel und Salat nach Art des Hauses* 16,50 €

*Medaillons vom Wildschweinrücken an Portweinrahm
mit warmen Kirschen, Mandeln
dazu Haselnußspätzle und Salat nach Art des Hauses* 18,50 €

Unsere Dessertempfehlung

Zimteis mit heißen Pflaumen 5,50 €



Wildspezialitäten

*Kürbiscremesuppe
mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen* 4,50 €

*Frischer Feldsalat mit Kernölvinaigrette, Trauben
geröstetem Speck, Croutóns und karamelisierten Walnüssen* 8,00 €

*Hirschedelgulasch mit Wildpreiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses* 16,50 €

*Rehbraten mit Preiselbeerbirne
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel* 18,50 €

*Wildschweinbraten mit Speck - Kräutersaitlingen
dazu Kartoffelknödel und Salat nach Art des Hauses* 16,50 €

*Medaillons vom Wildschweinrücken an Portweinrahm
mit warmen Kirschen, Mandeln
dazu Haselnußspätzle und Salat nach Art des Hauses* 18,50 €

Unsere Dessertempfehlung

Zimteis mit heißen Pflaumen 5,50 €

