



### Wildspezialitäten

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	4,50 €
Frischer Feldsalat mit Kernölvinaigrette, Trauben geröstetem Speck, Croutóns und karamelierten Walnüssen	8,50 €
Wildschweinbraten mit gebratenen Speck - Champignons dazu Kartoffelknödel und Salat nach Art des Hauses	16,50 €
Edelwildgulasch vom Hirsch mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses	16,50 €
Rehbraten mit Preiselbeerbirne dazu Rotkohl und Semmelknödel	19,- €

### Vegetarisch

Kürbis – Kartoffelgratin dazu ein Brokkoli – röschen, Joghurt – Dip und Salat nach Art des Hauses	13,50 €
---	---------

### Unsere Dessertempfehlung

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanillesoße und hausgemachtem Orangen- Rahmeis	5,50 €
Zimteis mit heißen Pflaumen	5,50 €



### Wildspezialitäten

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	4,50 €
Frischer Feldsalat mit Kernölvinaigrette, Trauben geröstetem Speck, Croutóns und karamelierten Walnüssen	8,50 €
Wildschweinbraten mit gebratenen Speck - Champignons dazu Kartoffelknödel und Salat nach Art des Hauses	16,50 €
Edelwildgulasch vom Hirsch mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses	16,50 €
Rehbraten mit Preiselbeerbirne dazu Rotkohl und Semmelknödel	19,- €

### Vegetarisch

Kürbis – Kartoffelgratin dazu ein Brokkoli – röschen, Joghurt – Dip und Salat nach Art des Hauses	13,50 €
---	---------

### Unsere Dessertempfehlung

Warmer halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanillesoße und hausgemachtem Orangen- Rahmeis	5,50 €
Zimteis mit heißen Pflaumen	5,50 €