

Wildwochen im MediterraneO

*Die Wildgerichte werden mit Williams Birne und Wild Preiselbeere serviert.



Suppe

Kürbiscremesuppe

mit Croutons und Kürbiskernöl Note

8,00€

Hauptgang

Hirschgulasch

Auf selbstgemachten Spätzlen

Auf selbstgemachten Semmelknödel

Nach Jäger Art mit Wirsing und Spätzle

30,00€

30,00€

33,00€

Rehkeulenbraten

in feiner Rotweinsauce, dazu Wirsing und selbstgemachten Spätzle

34,00€

Wildschweinkeulenbraten

In Wachholderbeerensauce, dazu Wirsing und selbstgemachte Semmelknödel

30,00€



All in One (ab 2 Pers.)

P.p 49,00€

Kürbiscremesuppe,
Hirschgulasch, Reh-und Wildschweinkeule, dazu Selbstgemachte Spätzle,
Semmelknödel und Wirsing

Bandnudeln mit Trüffel

23,00€

In Olivenöl, mit Kirschtomaten und Parmesan, dazu frischer schwarze
Trüffelsplitter

Mini Taschennudeln

18,00€

Ravioli gefüllt mit Wildragout in feiner Tomaten Sauce

Mini Kartoffelklöße

20,00€

Mit Steinpilzfüllung in Butter-Salbei auf Kürbis Saucen Bett

Dessert

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,50€

Torta della Nonna

Omas Kuchen nach Italienischer Art

9,00€



Wir wünschen einen Guten Appetit !