

Wildwochen im Mediterraneo

Suppe

Kürbiscremesuppe

mit Croutons und Kürbiskernöl Note



8,00€

Hauptgang

Hirschgulasch

Auf selbstgemachten Spätzlen

Auf selbstgemachten Semmelknödel

Nach Jägerart mit Wirsing und Spätzle



27,00€

27,00€

30,00€

Rehkeulenbraten

in feiner Rotweinsauce, dazu Wirsing und selbstgemachte Semmelknödel

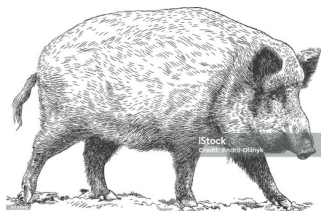
30,00€



Wildschweinkeulenbraten

In Wachholderbeerensauce, dazu Wirsing und selbstgemachte Semmelknödel

27,00€



Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel



27,00€

All in One (ab 2 Pers.)

P.p 45,00€

Kürbiscremesuppe,
Hirschgulasch, Reh- und Wildschweinkeule, dazu Selbstgemachte Spätzle,
selbstgemachten Semmelknödel und Kartoffelklöße

Bandnudeln mit Trüffel

21,00€

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

Risotto

20,00€

In Prosecco Schaum, Safran und Parmesanflocken



Dessert

Trio

11,00€

Tiramisu, Profiterols, jeweils eine Kugel Pistazien und Zitronen Eis

Guten Appetit !

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