



Wild-Spezialitäten aus hiesiger Jagd!

Unser Wildbret kommt direkt von regionalen Anbietern, das Fleisch ist fettarm, eiweißreich, gut bekömmlich & äußerst schmackhaft.

Wildrahmsuppe

Eine gebundene Suppe aus Fleisch vom Hirsch, garniert mit einer Preiselbeersahne

€ 4,70

Wild-Krakauer (super lecker!)

Mit Sauerkraut und selbstgemachtem Karoffelstampf, verfeinert mit Trüffel-Öl

mit einer Krakauer (80g)

€ 7,20

mit zwei Krakauern (2x80g)

€ 10,60

Wildgulasch

aus der Keule von Hirsch & Wildschwein mit Spätzle, Wald-Pilzen & einer „Rotweinbirne“

€ 15,60

Wildschweinschnitzel

Zwei panierte Wildschweinschnitzel, (sehr lecker!) in der Pfanne gebraten, mit Bratkartoffeln & Rotkohl

€ 16,30

Selbstgemachter Sauerbraten vom Reh

mit Laugen-Servietten Knödeln & Rotkohl

€ 17,70

Hirschbraten aus der Keule

mit Kartoffel-Köben, Rosenkohl mit Semmelbrösel & einer leckeren mit Rotwein verfeinerten Wild-Sauce

€ 17,80

Unsere Weinempfehlung zum Wild:

Cape Bridge Merlot, trocken, Paarl, Südafrika 2013

Tiefdunkle violette Farbe, Aromen von roten Beeren,

Pflaumen und Schokolade, feine Würze, milde Säure, süffig

Glas 0,2 l € 4,80

Fl. 0,7 l € 17,50