

Wildspezialitäten

Vorspeisenteller:

Geräucherte Entenbrust, luftgetrockneter Wildschwein- und Hirschschenkel, Wildpastete mit Pistazien, serviert mit Preiselbeeroberskren und Vollkornbutterbrot € 9,70

Hausgemachte Rehsulz:

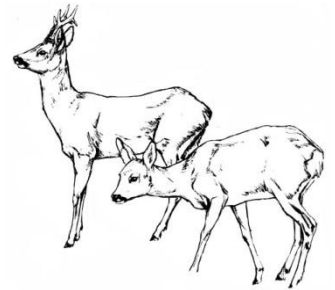
mit Granatapfelvinaigrette und Vogerlsalat € 6,90

Wildpüreesuppe: mit Sherry, Wildfleischstrudel und Obershaube € 4,20

Alle WILDSPEZIALITÄTEN servieren wir mit Serviettenknödel, Ananasrotkraut und Williamskrokette

Jagdherrentopf

Rehgulasch in Rotwein-Cognac-Saft mit Waldpilzen, Semmelknödel und Rotkraut € 14,70



Gegrilltes Hasenrückenfilet

mit Steinpilzen in Wildsauce, gebackener Apfelscheibe und Preiselbeeren € 19,20



Jägerpfandl Wildschweinsrückensteak, Hirsch- und Rehsteak, in Eierschwammerlsauce, im Pfandl serviert € 18,50

Wilderer Platte klassischer Hirschbraten und Rehkeule in Rahmsauce mit glacierten Maroni und Preiselbeerbirne € 16,80



Gebratene Fasanenbrust

in Parmaschinkenhülle, mit Dörrzwetschkenfülle auf getrüffeltem Natursaft € 15,90

Wildschweinsrückensteak „Madagaskar“ in Rahmsauce, mit gebratenen Speckstreifen, rosa und grünem Pfeffer € 16,90



AUF VORBESTELLUNG mindestens 2 Tage ½ Fasan im Speckhemd, Wildente, Hausente, Gans

Tel.: 07234 83447