

# Wildwochen

## Vorspeisen

Geräucherter Wildschweinerücken auf Linsensalat 11,90 €

Wildeberpastete mit lauwarmen Pilzsalat 11,90 €

## Suppe

Klare Wildbrühe mit Einlage 6,50 €

Waldorfsuppe mit Sellerie,- Wildschinkenstroh 5,90 €

## Nudelgericht

Bandnudeln mit Wild-Pfifferlings-Blankette 14,90 €

## Weinempfehlung

2015er Tormaresca Neprica trocken 0,1l 3,50 € €

Weingut Tormaresca Italien 0,75Fl 23,90 €

2016er Mas Rabell trocken 0,1l 3,60 €

Weingut Torres Spanien 0,75Fl 24,50 €

2016er Bosttok Pinotage trocken 0,1l 3,60 €

Weingut MAN Süd Afrika 0,75Fl 24,50 €

# Wildwochen

## Hauptgänge

*Hirschschnitzel mit Kürbiskernen paniert auf Hokaidosauce  
dazu Macairekartoffeln und gemischter Salat* 17,90 €

*Hirschgulasch mit Pilzen  
mit Semmelknödeln und gemischter Salat* 19,90 €

*Fasanenbrust im Panchettamantel auf Aprikosenspitzkohl  
mit Speckjus und Spätzle* 18,90 €

*Geschmorte Rehkeule  
mit Kirschrotkohl und Zwiebel-Kartoffel-Knödel* 22,90 €

*Wildschweinrücken auf Wachholderrahmsauce  
mit Spätzle und Gemüseauswahl* 19,90 €

*Hirschrückensteaks auf Zwiebelsauce  
mit Kartoffelgratin und Kirschrotkohl* 24,90 €

*Hirschfiletmedaillons mit Käse-Walnuss-Kruste auf  
Pflaumenjus mit gebratenen Zwiebelknödeln und Gemüse* 25,90 €

*Wildvariation auf Preiselbeersauce  
mit Macairekartoffeln und Gemüseauswahl* 27,90 €

## Dessert

*Zweierlei Nussparfait mit Früchten* 7,90 €