

Wildspezialitäten

Suppen

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 631 | <i>Wildkraftbrühe mit hausgemachter Wildmaultasche</i> | 4,90 €uro |
| 632 | <i>Wildcremesuppe „Hubertus“ mit Einlage</i> | 4,90 €uro |

Vorspeise

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 633 | <i>Gebratene Wildfleischstreifen mit Champignons
an Blattsalaten in Balsamicodressing dazu Baguette</i> | 9,30 €uro |
|-----|---|-----------|

Hauptgänge mit Salat vom Büffet Preiselbeerbirne und glacierten Maronen

- | | | |
|-----|---|------------|
| 636 | <i>Wildedelgulasch mit Waldpilzen und Semmelknödel</i> | 16,50 €uro |
| 637 | <i>Wildgeschnetzeltes „Försterin Art“
mit Bohnenbündchen und hausgemachten Spätzle</i> | 17,90 €uro |
| 638 | <i>Rehkeulenbraten
an Wildrahmsauce mit Blaukraut und Kroketten</i> | 20,50 €uro |
| 639 | <i>Hirschkeulenschnitzel an Sherry-Pfeffersauce
mit Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln</i> | 19,50 €uro |
| 640 | <i>Wildschweinfilet an Wachholderrahmsauce
mit Bohnenbündchen und Buabaspitzle</i> | 22,50 €uro |
| 641 | <i>Wildteller mit Filets vom Hirsch, Reh und Wildschwein
an Wildsauce mit Waldpilzen
dazu hausgemachte Spätzle und Bohnenbündchen</i> | 24,90 €uro |
| 642 | <i>Rehrücken am Stück gebraten
mit Pfifferlingen und Blaukraut
sowie hausgemachten Spätzle</i> | 26,50 €uro |
| 643 | <i>Medaillons vom Hirschfilet
mit Früchten des Waldes an Wildrahmsauce
dazu Blaukraut und Dauphineskartoffeln</i> | 25,50 €uro |

644 Überraschung für 2 Personen

Wildplatte

*mit Filets vom Reh, Hirsch und Wildschwein
sowie Rehkeulenbraten
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Blaukraut,
und Bohnenbündchen
sowie Preiselbeerbirne und glacierte Maronen*

49,50 €uro
- Endpreise -