

Saisonale Spezialitäten

Kürbiscremesuppe mit Kressehaube	kleine Portion 5,20 € große Portion 7,70 €
Wildkräutersalat mit Möhren und Kirschtomaten, dazu Kräuterbrot	5,40 €
+ Scheiben von der Entenbrust mit Preiselbeeren	9,90 €
Wildragout mit Preiselbeersahne und Bratkartoffeln + Salatteller	14,60 €
Hausgemachte Wildbratwurst mit Schmorzwiebeln und Kartoffelkräuterstampf + Salatteller	15,70 €
Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeerbirne, Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Kroketten	26,20 €
Medaillons vom Hirschrücken mit geschmorten Waldpilzen und gefüllter Birne, Romabohnen und Kroketten	27,50 €

↓ Der passende Wein dazu? ↓



HORRIDO! QUALITÄTSWEIN

Kräftig & aromatisch, 2013

Intensives beeriges Bukett, leichte Vanillenoten, anregend, elegant, weich, im Holzfass ausgebaut, trocken.

Weingut Schales / Rheinhessen / Deutschland

Glas 0,2 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 23,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen

Wildspezialitäten aus Feld und Flur mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten (inkl. Vorsuppe + Dessert)

Nur auf Voranmeldung ab 4 Personen: 29,50 € pro Person