

# Saisonale Spezialitäten

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kressehaube	kleine Portion 5,70 € große Portion 8,20 €
<b>Herbstlicher Salat</b> mit Möhren und Kirschtomaten, dazu Kräuterbrot + <b>Scheiben von der Entenbrust</b> mit Preiselbeeren	5,70 € 10,70 €
<b>Wildragout</b> mit Preiselbeersahne und Butterspätzle, Salatteller	16,50 €
<b>Hausgemachte Wildbratwurst</b> mit Schmorzwiebeln und Kartoffelkräuterstampf und Salatteller	15,90 €
<b>Geschmorte Hirschkeule</b> mit Preiselbeerbirne, Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Kroketten	26,20 €
<b>Medaillons vom Rehrücken</b> auf Schmorbohnen mit Pfeffer-Preiselbeersauce und Kartoffelröstis	28,50 €

↓ 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: 32,50 € pro Person**