

Wilde Spezialitäten

Suppen

Feines Wildcremesüppchen

mit Pfifferlingen
und Sahnehäubchen

7,50 €

**Unsere
Weinempfehlung:
Anselmann
Cabernet Dorsa
trocken
0,2 l 6,80 €**

Vom heimischen Wild

Hirschgulasch "Försterinnen-Art"

(Beste Stücke aus der Hirschkalbskeule)

mit gemischten Waldpilzen, Pfirsich und Preiselbeeren garniert,
dazu Kroketten und Salat

27,90 €

Rehbraten „Waidmanns - Art“

Zart gebratener Rehbraten mit Pfifferlingen,
hausgemachtem Semmelknödel und Apfelrotkohl
dazu Preiselbeeren und Birne

29,90 €

**Zum Dessert
empfehlen wir
Stroh's
Mousse au
Chocolate
oder unseren
Wintertraum**

Wildbolognese

Kräftig geschmorte Bolognesesauce vom Wild
mit Mischpilzen und karamelierten Nüssen
auf Nudeln, dazu ein gemischter Salat

19,90 €

Wildschweinbraten "Wilderer - Art"

mit Steinpilzen und Preiselbeerbirne,
dazu Kroketten und Feldsalat

28,90 €

Wir wünschen einen guten Appetit!