

Dicht dran: Wild- und Naturwochen

Wildvorspeisen

Reh-Carpaccio

Art. 70

Rehkeule dünn aufgeschnitten
Brombeer-Orangenmus
13,90

Wildbouillon

Art. 72

Klare Wildsuppe vom Hirsch
mit Thymianklößen
verfeinert²
7,50



Wildbraten

Vom Wildschwein

Art. 71

Wildschweinbraten in
Wachholderssauce³
Hausgemachte
Serviettenknödel²
Apfelsrotkohl und
hausgemachtes Apfelmus¹
26,90

Vom Reh

Art. 78

Scheiben vom Rehbraten
in Wildsauce³
Hausgemachte
Serviettenknödel²
Apfelsrotkohl und
hausgemachtes Apfelmus¹
29,90

Dicht dran: Wild- und Naturwochen

Hirschsteak

Art. 74

Rosa gebratenes Steak vom
Hirschrücken, tranchiert
Pfifferlingssauce³
Handgeformte Maccaire-
Kartoffeln²
Rosenkohl
34,90



Wildburger

Art. 181

Gebratenes Wildhackfleisch mit
Rotweinzwiebeln³, Birne³ und
Preiselbeeren
im Burgerbrötchen²,
Pommes, Salat¹

22,90

Hirschgulasch

Art. 77

Gulasch vom Hirsch mit
Champignons
Hausgemachte Spätzle²
Salatteller¹

23,90

Hirschbraten

Art. 73

Scheiben von der Hirschkeule
Hausgemachte Spätzle²
Williams Birne und Rotkohl
28,90