

Unsere Wildspezialitäten

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 4,80
Carpaccio vom gebratenen Semmelknödel mit mariniertem Kürbis und Salatbouquette	€ 8,50
Bunter Herbstsalat mit Walnüssen, Kürbiskernen und gebratenen Scheiben von der Entenbrust	€ 13,20
Hirschgulasch mit Waldpilzen dazu Semmelknödel und Salat	€ 14,50
Wildschweinbraten in Speck-Preiselbeersöße dazu Rosenkohl und Spätzle	€ 15,50
Rehbraten auf Wacholder-Honigsoße Blaukraut und Serviettenknödel	€ 17,80
Wilderer -Topf – Wildschweinrücken und Entenbrustscheiben in Sauerkirschsoße mit Spätzle und Salat	€ 17,50
Wildschweinrücken auf gebratenen Kräuterchampignons dazu Romanesco und Herzoginkartoffeln	€ 17,90

**Wir wünschen guten Appetit
A.&Hoyer & Team**