

WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschbratwurst mit Preiselbeersenf,
Apfelrotkohl und Serviettenknödel
€ 8,50

Wildschweinfrikadellen
mit Apfelrotkohl und Seviettenknödel
€ 9,80

Elchkeule in Rotwein geschmort
mit Steinpilzen, Apfelrotkohl, Krokette
und Serviettenknödel
€ 18,50

Gespickter Hasenrücken (für 2 Pers. am Tisch tranchiert)
mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Krokette
und Serviettenknödel
€ 19,80 p. Pers.

Junger Jagdfasan „Winzerin-Art“
mit Trauben, Apfel und Walnüssen auf Butterwirsing,
dazu Kartoffelpüree
€ 17,30

Frischling/Wildschweinragout mit Steinpilzen,
Apfelrotkohl, Krokette und Serviettenknödel
€ 17,50

Hirschkalbsfilet mit Pfifferlingen,
Apfelrotkohl, Krokette und Serviettenknödel
€ 22,00

UNSERE EMPFEHLUNG

Wildbratenplatte „St. Hubertus“
für 2 Personen
inkl. 1 Schoppen p. Pers. 2004er Bordeaux Chateau Lyasson
€ 43,75

Preise enthalten gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung

