

Wildwochen

01. 10. 2025 - 26. 10. 2025

Aperitif

Cranberry-Orangen-Spritz Cranberrysaft/ Orangenlikör/ Secco	€ 6,50
„Jäger-Spritz“ Jägermeister/ Orangenlimonade/ Grenadine/ Limette	€ 6,50

Vorspeisen

Vorspeisensalat gebratene Champignons/ geröstete Sonnenblumenkerne/ Preiselbeer-Dressing	€ 9,80
Hausgemachte Kürbiscremesuppe Kürbiskerne/ Kürbiskernöl	€ 7,30

Hauptspeisen

½ knusprig gebratene Ente Entensoße/ Apfel-Blaukraut/ Kartoffelkloß/ hausgemachter Böhmischer Knödel <i>(nur auf Vorbestellung)</i>	€ 25,90
¼ knusprig gebratene Ente Entensoße/ Apfel-Blaukraut/ Kartoffelkloß/ hausgemachter Böhmischer Knödel <i>(nur auf Vorbestellung)</i>	€ 22,90

Am Stück gebratener Rehrücken	€ 28,30
Rotweinwildjus/ abgebräunte Schupfnudeln/ glasierte Karotten/ Hagebuttengelee	
„Wilderer-Teller“	€ 26,10
Preiselbeer-Wildsoße/ Cognac-Wildrahmsoße/ geschmorte Hasenkeule/ Hirschrückenmedaillon/ Kroketten/ Speckrosenkohl	
Schnitzel vom Hirsch	€ 23,50
in Haselnusspanade/ Cognac-Wildrahmsoße/ hausgemachte Spätzle/ Preiselbeerbirne	
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust	€ 23,20
Entensoße/ Apfel-Blaukraut/ Herzoginkartoffeln	
Geschmorter Rehbraten	€ 22,30
Rotweinwildjus/ Apfel-Blaukraut/ Preiselbeerbirne/ hausgemachte Spätzle	
Geschmortes Hirschgulasch	€ 21,90
hausgemachtes Apfel-Blaukraut/ Preiselbeerbirne/ hausgemachte Spinatspätzle	
Wildhasenkeule	€ 19,90
Cognac-Wildrahmsoße/ Apfel-Blaukraut/ Serviettenknödel	

