



## *Wildspezialitäten*

|                                                                                                                                |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <i>Wild – Consommé mit Steinpilzeinlage<br/>und altem Sherry abgeschmeckt</i>                                                  | <i>4,90 €</i>  |
| <i>Edles Wildragout im eigenen Saft geschmort<br/>dazu Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren</i>                    | <i>17,50 €</i> |
| <i>Braten aus der Frischlingskeule<br/>in einer edlen Pilzsauce serviert mit<br/>hausgemachten Klößen und frischem Rotkohl</i> | <i>20,50 €</i> |
| <i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken<br/>an Portwein – Zimtsauce<br/>dazu Kroketten und Steinpilzwirsing</i>                    | <i>24,90 €</i> |
| <i>Fasanenbrustfilet auf Portweinsauce<br/>serviert mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln</i>                                    | <i>21,50 €</i> |
| <i>Hasenkeule – im Ofen geschmort<br/>an einer Barolosauce serviert<br/>mit hausgemachten Klößen und frischem Rotkohl</i>      | <i>21,90 €</i> |