



## *Wildspezialitäten*

<i>Wild – Consommé mit Steinpilzeinlage und altem Sherry abgeschmeckt</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Edles Wildragout im eigenen Saft geschmort dazu Butterspätzle und Apfelkompott mit Preiselbeeren</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Braten aus der Frischlingskeule in einer edlen Pilzsauce serviert mit hausgemachten Klößen und frischem Rotkohl</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken an Portwein – Zimtsauce dazu Kroketten und Steinpilzwirsing</i>	<i>28,90 €</i>
<i>Fasanenbrustfilet auf Portweinsauce serviert mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Hasenkeule – im Ofen geschmort an einer Barolosauce serviert mit hausgemachten Klößen und frischem Rotkohl</i>	<i>21,90 €</i>