

Im Oktober kochen wir „wie wild“

Unsere orientalisch gewürzte Kürbissuppe 🌻 -veget.

vegetarisch mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 5,80

oder

mit Filoteigtaschen mit einer Füllung aus Wildleber und

Apfelschnitzen 7,20 €



Carpaccio vom Damwildrücken

Mit marinierten Feigen und Parmesanspähnen auf Rapunzelsalat 11,80

Vorspeisensalat „Diana“

Feine Blatt- und Pflücksalate in Brombeerdressing

Mit gebratener Wildleber und Knusperbrotwürfel 8,80

Hirschgulasch in Chefs allerbesten Spätburgundersoße

mit Apfelmus und Preiselbeeren, dazu Serviettenknödel und

Gemüse vom herbstlichen Feld 18,80

Des Königs Lieblingswild: Damwildbraten in Sauerkirchsoße

Dazu Butterspätzle und Gemüse vom herbstlichen Feld 21,80

Wildschweinschnitzel in Nusspanade

mit Portweinsauce, Gemüse vom herbstlichen Feld und Rosmarinkartoffeln

18,80

Geschnetzeltes von der Rehkeule

mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce, dazu Butterspätzle

und Gemüse vom herbstlichen Feld 22,80

Medaillons vom Wildrücken nach Jagderfolg

mit zweierlei leckeren Saucen, und Beilagen nach Lust & Laune 25,80

(faule) Pristerwürger 😊- Strangolapreti 🌻

Spinat-Kräuterknödel nach italienischem Rezept in Salzeibutter angebraten,

mit Parmesan bestreut, auf frischem, herbstlichen Gemüse 16,80

und das eine oder andere vegetarische mehr...