

Leckere Wildgerichte

Zu allen Gerichten einen vitaminreichen, frischen
Salatteller mit Joghurt- Kräuterdressing²

Forstmeisterplatte zwischen frischen Champignons angerichtete dreierlei Wildsorten, serviert mit Herzoginkartoffeln und Preiselbeerbirne

17.30€

Rehbraten „Wildschütz“ Im dezenten Speckmantel gebratenes Rehfleisch, mit Rotweinpilzrahmsoße verfeinert, dazu servieren wir vogtl. Klöße^{2/3}, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

16,30€

Wildschweinbraten „Saufeder“ Gespickte Wildschweinkeule, mit Weinbrand abgelöschte sahnige Waldpilzsoße, dazu empfehlen wir vogtl. Klöße^{2/3} und eine Waldpilzmischung

16.30€

Känguruhbraten „Sprungfeder“ im Wildstil zubereitet, mit Herzoginkartoffeln und Waldmischpilzen serviert

15.30€

Schale Preiselbeeren extra + 2,00€

**Auf Ihren Wunsch alle Gerichte mit vogtl.
Buttermilchklößen/ Bambes^{2/3}(+2,00€)**



www.landgasthaus-triebeltal.de