

Leckere Wildgerichte

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

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

18.30€

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

17,30€

Wildschweinbraten aus der Wildschweinkeule, mit Weinbrand abgelöschter sahniger Waldpilzsoße, dazu empfehlen wir vogtl. Klöße^{2/3} und eine Waldpilzmischung

17.30€

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

16.30€

Schale Preiselbeeren extra + 2,00€

**Auf Wunsch alle Gerichte mit vogtl. Bambes/
Buttermilchklößen^{2/3} 2,-€**

**Sie können gerne alle Sättigungsbeilagen bzw.
Gemüsebeilagen tauschen dann erhöht sich der Preis
um je 1,-€ für Waldpilze berechnen wir 2,-€.
Extra Soße zu unseren Gerichten kostet 2,-€**