

Leckere Wildgerichte

Zu allen Gerichten einen vitaminreichen, frischen
Salatteller mit Joghurt- Kräuter dressing²

Forstmeisterplatte zwischen frischen Champignons angerichtete dreierlei Wildsorten (Reh, Wildschwein, Känguruh), serviert mit Herzoginkartoffeln und Preiselbeerbirne **19.30€**

Wildspieß gesteckte Wildfleischspieße (Reh & Wildschwein) mit Paprika, Zwiebeln u. Bauchspeck dazu servieren wir Speckbohnen, Kroketten und eine Preiselbeerbirne **18,30€**

Rehbraten Im dezenten Speckmantel gebratenes Rehfleisch, mit Rotweinpilzrahmsoße verfeinert, dazu servieren wir vogtl. Klöße^{2/3}, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne **18,30€**

Wildschweinbraten Gespickte Wildschweinkeule, mit Weinbrand abgelöschte sahnige Waldpilzsoße, dazu empfehlen wir vogtl. Klöße^{2/3} und eine Waldpilzmischung **18.30€**

Känguruhbraten „Sprungfeder“ im Wildstil zubereitet, mit Herzoginkartoffeln und Waldmischpilzen serviert **17.30€**

Schale Preiselbeeren extra + 2,00€

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

