

# Leckere Wildgerichte

Zu allen Gerichten einen vitaminreichen, frischen  
Salatteller mit Joghurt- Kräuterdressing<sup>2</sup>

**Forstmeisterplatte** zwischen frischen Champignons angerichtete Wildsorten (Reh, Wildschwein, Känguruh) serviert mit Herzoginkartoffeln und Preiselbeerbirne **19.90€**

**Wildspieß** gesteckte Wildfleischspieße (Reh & Wildschwein) mit Paprika, Zwiebel u. Bauchspeck dazu servieren wir Speckbohnen, Kroketten und eine Preiselbeerbirne **19,30€**

**Rehbraten** gebratenes Rehfleisch, mit Rotweinrahmsoße verfeinert, dazu vogtl. Klöße<sup>2/3</sup>, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne **19,30€**

**Wildschweinbraten** Braten aus der Wildschweinkeule, mit sahniger Waldpilzsoße, dazu servieren wir vogtl. Klöße<sup>2/3</sup> und Waldpilze **19.30€**

**Känguruhbraten „Sprungfeder“** im Wildstil zubereitet, mit Herzoginkartoffeln und Waldmischpilzen serviert **18.30€**

**Schale Preiselbeeren extra + 3,00€**

**Im Tausch alle Gerichte mit 3 vogtl.  
Buttermilchklößen<sup>2/3</sup> + 3,-€ erhältlich**

