

Leckere Wildgerichte

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

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^{2/3}, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne

19,30€

Wildschweinbraten Braten aus der Wildschweinkeule, mit sahniger Waldpilzsoße, dazu servieren wir vogtl. Klöße^{2/3} und Waldpilze

19.30€

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

18.30€

Schale Preiselbeeren extra + 3,00€

**Im Tausch alle Gerichte mit 3 vogtl.
Buttermilchklößen^{2/3} + 3,-€ erhältlich**

