

# Leckere Wildgerichte

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

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

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

**Rehbraten** Im dezenten Speckmantel gebratenes Rehfleisch, mit Rotweinpilzrahmsoße verfeinert, dazu servieren wir vogtl. Klöße<sup>2/3</sup>, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne **19,30€**

**Wildschweinbraten** Gespickte Wildschweinkeule, mit Weinbrand abgelöschte sahnige Waldpilzsoße, dazu empfehlen wir vogtl. Klöße<sup>2/3</sup> und eine Waldpilzmischung **19.30€**

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

**Schale Preiselbeeren extra + 2,00€**

**Auf Ihren Wunsch alle Gerichte mit vogtl.  
Buttermilchklößen/ Bambes<sup>2/3</sup>(+2,00€)**

