

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 **20.90€**

Wildspieß gesteckte Wildfleischspieße mit Paprika, Zwiebel u. Bauchspeck dazu servieren wir Speckbohnen, Kroketten und eine Preiselbeerbirne **20,30€**

Rehbraten gebratenes Rehfleisch, mit Rotweinrahmsoße verfeinert, dazu vogtl. Klöße^{2/3}, Apfelrotkohl und Preiselbeerbirne **20,30€**

Wildschweinbraten Braten aus der Wildschweinkeule, mit sahniger Waldpilzsoße, dazu servieren wir vogtl. Klöße^{2/3} und Waldpilze **20.30€**

Känguruhbraten „Sprungfeder“ im Wildstil zubereitet, mit Herzoginkartoffeln und Waldmischpilzen serviert **19.30€**

Schale Preiselbeeren extra + 3,00€

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

