

# Wildwochen

## Suppe

Waldpilzcremesuppe

**5,50 €**

## Hauptgang

Wildklöße mit Waldpilzsauce,  
hausgemachtem Apfelrotkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Spätzle

**15,20 €**

Ragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern  
mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller der Saison

**18,70 €**

Hirschkalbsbraten nach Schwarzwälder Art, mit Wachholder-Kirschrahmsauce,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln

**21,50 €**

Wildschweinkeulenbraten mit Dörrobstsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

**21,50 €**

Wildschweinrückenmedaillons, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, Wildrahmsauce,  
hausgemachter Apfelrotkohl, dazu servieren wir Spätzle

**28,00 €**

Hirschrückenmedaillons auf Cassissauce, mit Prinzessbohnen,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Pfeffer-Kartoffelkrusteln

**29,90 €**

Wilddiebpfanne, Wildschweinmedaillon, Hirschbraten, Wildhackloß auf Waldpilzsauce  
mit Speckrosenkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln

**25,80 €**

Wild-Steakteller, Kaninchenfilet, Hirsch- und Wildschweinmedaillons,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, Speckrosenkohl, Pfifferlinge und Kartoffelkrusteln

**29,50 €**

## Wildplatte ab 2 Personen:

Kaninchenfilet, Hirschbraten, Hirsch- und Wildschweinmedaillon mit Rosenkohl,  
hausgemachter Apfelrotkohl, Waldpilze,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln

**pro Person 32,90 €**

## Dessert

Heiße Zimt-Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne

**5,90€**