

# Wildwochen

## Suppe

Waldpilzcremesuppe  
7,00 €

## Hauptgang

Wildklöße mit Waldpilzsauce,  
hausgemachtem Apfelrotkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Spätzle  
17,00 €

Ragout von Schwarz- und Rotwild aus heimischen Wäldern  
mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller der Saison  
19,80 €

Hirschkalbsbraten nach Schwarzwälder Art, mit Wachholder-Kirschrahmsauce,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkrusteln  
25,50 €

Wildschweinkeulenbraten mit Dörrobstsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
25,50 €

Wildschweinrückenmedaillons, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, Wildrahmsauce,  
hausgemachter Apfelrotkohl, dazu servieren wir Spätzle  
29,80 €

Hirschrückenmedaillons auf Cassissauce, mit Prinzessbohnen,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Pfeffer-Kartoffelkrusteln  
34,00 €

Wilddiebpfanne, Wildschweinmedaillon, Hirschbraten, Wildhackkloß auf Waldpilzsauce  
mit Speckrosenkohl, ½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln  
28,00 €

Wild-Steakteller, Kaninchen, Hirsch- und Wildschweinmedaillons,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht, Speckrosenkohl,  
Waldpilze mit Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelkrusteln  
32,50 €

## Wildplatte ab 2 Personen:

Kaninchen, Hirschbraten, Hirsch- und Wildschweinmedaillons mit Rosenkohl,  
hausgemachter Apfelrotkohl, Waldpilze,  
½ mit Preiselbeeren gefüllte Frucht und Kartoffelkrusteln  
35,00 € pro Person

## Dessert

Heiße Zimt-Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne  
6,50 €