



Wildgerichte aus heimischer Jagd

(kann Spuren von Blei enthalten)

Saftiges Goulasch vom Grafschafter Wild
in Rotwein mit Preiselbeeren geschmort

24,50

Ofenfrische Hirschkalbskeule
mit Pfifferlingen im Biersud gegart

26,50

Panierte Rehschnitzelchen
mit Wildpreiselbeeren

26,50

½ Bauernente mit klassischer Orangensauce,
frisch und knusprig aus dem Ofen!!

26,90

Als Beilagen zu unseren Wildgerichten wählen Sie bitte:

Rotkohl oder Rosenkohl

und

Knödel, Kartoffeln, Kartoffelkroketten oder Spätzle