

Wilde Wochen

Herbstlicher Blattsalat mit Wildschinken

Frischer Feldsalat und Radicchio, leckerer Wildschwein, süße Trauben, raffiniertes Balsamico-Dressing und knusprige Buttercroûtons – ein herbstlicher Genuss! 12,90

Heidi's Kürbissuppe

unsere cremige Suppe aus Hokkaido Kürbis, verfeinert mit Sahne und dem nussigen Aroma von Kürbiskernöl und Croûtons, dazu Baguette 5,90

Besondere Empfehlung

Traditionell geschmorter Rehbraten

zart und saftig, serviert in einer aromatisch-würzigen Wildsauce, die mit edlen Waldpilzen verfeinert wird. Dazu reichen wir eine süß-herbe Preiselbeerbirne und unser würzig abgeschmecktes Apfelrotkraut, das perfekt harmoniert. Abgerundet wird das Gericht mit unseren hausgemachten, fluffigen Kartoffelknödel, die das Wildaroma wunderbar unterstreichen. 27,90

Hirschrückensteak nach traditionellem Rezept

Gönnen Sie sich einen Hauch von Eleganz mit unserem Hirschsteak, nach einem traditionellen Rezept zubereitet. Das zart rosa gebratene Hirschsteak wird begleitet von einer wunderbaren Kombination aus Butter-Rosenkohl, herzhaftem Rotkraut, glasierten Kastanien, einer leichten Preiselbeerbirne und unseren hausgemachten Butterspätzle. Ein Fest für die Sinne. 25,90

Hirschgulasch „Jäger Art“

zarte Stücke von der geschmackvollen Schulter in dunkler Wildsauce mit herbstlichen Aromen und Pilzen, Trauben und Kastanien dazu unsere hausgemachten Kartoffelknödel 22,90

Försterin Christels Wildgemüseteller

mit geschmortem Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien, Preiselbeerbirne und ausgewählten Pilzen. Serviert mit Rahmsauce und hausgemachten Kartoffelknödel 15,90

Als krönenden Abschluss empfehlen wir:

hausgemachtes Walnuss-Parfait mit Whiskey verfeinert und köstlichen Rotweinzwetschgen 7,90