# Unsere Wildspezialitäten

# Wildcremesuppe 4,50 €

### Wildschweingulasch

in feiner Basilikumrahmsoße<sup>1,3</sup>
mit Kroketten und
Kohlrabi à la creme<sup>1,3</sup> **25,00 €** 

### Fasanenbrust

in Rosmarin-Salbei-Creme<sup>1,3</sup> dazu Kartoffel-Karotten-Stampf und Beilagensalat<sup>3,7</sup> **25,30** €

#### Hirschbraten

mit fruchtig-kräftiger Wildsoße<sup>1,3</sup>, dazu
Spätzle<sup>1,3,5</sup> und
Rotkraut<sup>1</sup> **24,00** €

# Wildgulasch vom Hirsch

in süß-fruchtiger Rotweinsoße<sup>1,3</sup> mit Spätzle<sup>1,3,5</sup> und Rotkraut<sup>3</sup> **25,80** €

### Hasenkeule

mit samtiger Wachholderrahmsoße<sup>1,3</sup> dazu Kroketten und Blumenkohl mit Butterbrösel<sup>3,7</sup> **28,00** €

### Roulade aus der Hirschkeule

gefüllt nach Art des Hauses<sup>1,3</sup> mit Kartoffel-Rotkraut-Stampf und Kohlrabi à la creme<sup>1,3</sup> **28,50** €

## Rehgulasch

mit Pfifferling-Pflaumen-Soße<sup>1,3</sup>, Semmelknödel und Karotten a la creme<sup>1,3</sup> **29,80 €** 

### Schnitzel vom Hirsch

wahlweise mit

- Semmelknödel & Rotweinsoße
- Champignons & Herzoginkartoffeln
- klassisch "Wiener-Art" mit Pommes

jeweils mit Beilagensalat 20,80 €

Alles zu Wild?

**%äsespätzle** mit Röstzwiebeln 12,00 €