

WILDGERICHTE

Hirschragout

mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel, Preiselbeeren

16,50 €

Rehbraten in Wacholdersoße

mit Apfelrotkraut und Haselnusspätzle, Preiselbeerbirne

18,50 €

Schnitzel von der Wildsau

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Champignons
mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

18,50 €

Schnitzel vom Hirschrücken

paniert in Fichtennadeln und Waldkräutern
an Kartoffelpüree und Rosenkohlgemüse

21,50

WEINEMPFEHLUNG zu unseren Wildgerichten

2019 Zweigelt trocken, Johann August Sack, Baden-Tauberfranken
Handlese, würzige Aromen von heimischen Gartenkräutern
bestimmen die Aromatik dieses kräftigen Rotweines

0,2 l 6,50 €

0,5 l 16,00 €

0,7 l FL 22,00 €

2019 Zweigelt Rosé trocken, Johann August Sack, Baden-Tauberfranken
Handlese, feine, würzige Aromen von heimischen Gartenkräutern
bestimmen die Aromatik dieses exotischen Rosès

0,2 l 6,50 €

0,5 l 16,00 €

0,7 l FL 22,00 €