

WILDGERICHTE

Hirschragout

mit Apfelrotkraut und hausgemachten Kürbisknödel, Preiselbeerbirne
18,50 €

Rehbraten in Wacholderrahmsoße

mit Apfelrotkraut und Haselnussspätzle, Preiselbeerbirne
20,50 €

Schnitzel von der Wildsau

gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Champignons
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeersahne
18,50 €

Schnitzel vom Hirschrücken

paniert in Fichtennadeln und Waldkräutern
an Kartoffelpüree und Rosenkohlgemüse
22,50 €

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 €

“Ein Sack für JEDEN TAG”

2020 **Rosé** trocken, Johann August Sack, Baden-Tauberfranken
Cuvée aus Tauberschwarz und Schwarzriesling Saft
Duft nach Kirschen und ein Hauch roter Johannisbeere

0,2 l 6,50 €

0,5 l 16,00 €

0,7 l FL 22,00 €