

WILDKARTE

KÜRBISCREMESUPPE

mit Kürbiskernöl

€ 8,00

FRISCHER ACKERSALAT

an Preiselbeervinaigrette
mit Speckstreifen und Croûtons

€ 11,80

TIROLER WILDBRATWURST

auf Sauerkraut
mit frischem Meerrettich und Brot

€ 19,80

EDEL HIRSCHGULASCH

mit Semmelknödel, Rotkraut
und Preiselbeerbirne

€ 26,80

GESCHMORTE REHKEULE

mit Wacholderbeersoße und Spätzle

€ 28,80

HIRSCHRÜCKENSTEAK

mit Rahmsoße dazu Spätzle
und Speck-Rosenkohl

€ 32,80

KÜRBISTORTELLINI

mit Salbeibutter, Parmesan, gerösteten
Kernen & kleinem Ackersalat

€ 19.80

DESSERT EMPFEHLUNG

TOPFEN NOUGATKNÖDEL

auf Zwetschgenröster

€ 9,50

WILDKARTE

WISSENSWERTES RUND UMS WILD

Natürlich & gesund

Wildfleisch ist besonders fettarm,
reich an Eiweiß, Mineralstoffen und
Omega-3-Fettsäuren – ein echtes
Naturprodukt.

Köstlich vielfältig

Ob Hirsch, Reh oder Wildschwein –
jede Wildart hat ihren ganz eigenen,
feinen Geschmack.



WEINEMPFEHLUNG ZUM WILD

Rotweincuvée Schmieg Edition "Angelina"

Aromen von Pflaume, Granatapfel
und Sauerkirsche sowie feine Tannine
machen sie zur perfekten Begleitung
zum Wildgericht.

Weingut Jürgen Ellwanger

0,25l 6,80€

0,75l 19,00€

Winterbacher Spätburgunder QbA

feinaromatisch mit Noten von roten
Früchten, geschmeidigen Tanninen
und einem eleganten, würzigen Finish.

Weingut Jürgen Ellwanger

0,25l 8,50€

0,75l 24,00€