

Wildwochen

12. Oktober – 8. November 2026

Suppe

Wildconsommé

Waldpilzklößchen / Wurzelgemüse / Kräuter a-c-l 9,50 €

Hauptgerichte

Waldpilzragout

Maronen-Semmelknödel / Wurzelgemüse
Wacholderjus j-a 19,80 €

Zart geschmortes Wildgulasch

Spätzle / Preiselbeerbirne / kräftige Wildjus a-l-j-7 24,80 €

Rehbraten

Kartoffel-Knödel / Rahm-Wirsing
Praelbeerbirne c-a-l-j-2 29,80 €

Fasanenbrust, rosa gebraten / Pastinaken Püree

Rosenkohl / Maronen / Wacholderjus a-c-l 31,50 €

Hirschrücken, rosa gebraten / Herzoginkartoffel

Topinambur Creme / Speck-Rosenkohl
karamellierte Schalotten / Glühweinjus a-l-c 38,50 €

Dessert

Der Apfel

Apfelmousse / Mandelbiskuit / Joghurt-Sponge
Hafer-Crumble / Apfel-Karamell-Sauce a-c-j-e-2 11,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2022 Langhe Rosso

Winzer vom
Virna Borgogno (Piemont)

Glas	0,2 l	10,00 €
Flasche	0,75 l	33,00 €



Zusatzstoffe: 2-mit Konservierungsstoff 7-Mit Phosphat

Allergene: a-glutenhaltiges Getreide c-Eier und Eierzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
j-Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) l-Sellerie und Sellerieerzeugnisse