

# Wildspezialitäten-Wochen

## vom Reh:

*Rehragout mit Spätzle dazu bunter Salatteller und Preiselbeeren*

17.--

*kleine Portion 12.80*

*Rehkeulen-Braten in Wildrahmsauce dazu Spätzle, Rosenkohl  
und Preiselbeerbirne*

18.50

*kleine Portion 13.90*

## vom Wildhasen:

*Wildhasenkeule in Wildrahmsauce dazu Semmelknödel,  
Blaukraut und eingelegte Kürbis*

17.80

## vom Hirsch:

*Hirschbraten in Wildrahmsauce dazu Spätzle, Blaukraut  
und Preiselbeerbirne*

17.--

*kleine Portion 12.80*

*Hirschrücken-Medaillons mit Champignons in Wildrahmsauce dazu  
Dauphine-Kartoffeln, bunter Salatteller und Preiselbeerbirne*

25.80

*kleine Portion 19.40*

## vom Wildschwein:

*Wildschwein-Schnitzel mit Pfeffer-Wildrahmsauce dazu  
Spätzle, bunter Salatteller und Preiselbeerbirne*

17.90

*kleine Portion 13.50*

*Wildschwein-Rückensteaks in Kürbis-Wildsauce dazu  
Kartoffel-Kroketten und bunter Salatteller*

18.--

*kleine Portion 13.50*

---

## Wilderer-Teller;

22.80

*Steaks vom Hirsch und Wildschwein in Wildrahmsauce  
dazu Spätzle, Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne*

*Wildgeschnetztes mit Champignons in Wildrahmsauce  
dazu Spätzle, bunter Salatteller und Preiselbeeren*

17.--

*kleine Portion 12.80*