

## Vorspeisen

*Wildconsommé mit Rebhuhnravioli*

10 €

*Bunter Salat mit Sherrydressing und gebratenen  
Ziegenkäsemedaillons im Speckmantel*

12 €

*Unser hausgebeizter Lachs mit einer  
Honig - Senfsauce und Salat*

14 €

*Geräucherter Wildschweinschinken mit einem  
Apfel - Meerrettichschaum und Feldsalat*

15 €

*Hausgemachte Wildmaultaschen  
mit Rahmpilzen*

16 €

## Hauptgerichte

*Rehragout mit einem Preiselbeerapfel  
und Spätzle*

22 €

*Perlhuhnbrust mit einer Schnittlauchsauce,  
Gemüse und Kartoffelgratin*

23 €

*Zart geschmorte Wildschweinbäckchen mit  
Wirsing und Serviettenknödel*

24 €

*Rinderfiletsteak auf einer Pfeffersauce mit  
Gemüse und Kartoffelgratin*

27 €

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit einer  
Steinpilzsauce, Gemüse und Kartoffelgratin*

29 €

*Seeteufelmedaillons mit einer Weißweinsauce,  
Lauch und Safranrisotto*

26 €

*Unser Wildmenü*

*Gruß aus der Küche*

★ ★ ★

*Geräucherter Wildschweinschinken mit einem  
Apfel - Meerrettichschaum und Feldsalat*

★ ★ ★

*Wildconsommé mit Rebhuhnravioli*

★ ★ ★

*Rosa gebratenes Stück vom Hirschkalbsrücken  
mit einer Wacholderrahmsauce, Wirsing  
und Kartoffelgratin*

★ ★ ★

*Leichtes Blutorangen - Camparimousse  
mit Pistazieneis*

**49 €**

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir  
keine Änderungen in unserem Wildmenü  
berücksichtigen können.*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis*

---

**Unsere Spezialität ab 2 Personen**

*Rehrücken im Ganzen gebraten, mit einer  
Wacholderrahmsauce, glasierten Maronen,  
Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzle*

**34 € p.P.**

***Unsere Rotweinempfehlung zum Wild***

**2022 Pepe Mendoza Tinto**

*Monastrell - Giró - Alicante Bouschet*

*DO Alicante*

**0.75l      22 €**