

# Wildwochen

## Suppen

<i>Frische Kürbiscremesuppe mit gerösteten Pistazien</i>	4,60 €
<i>Steinpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen und Schnittlauch</i>	4,60 €

## Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Hirschfilet, dazu Pfifferlingssalat</i>	11,90 €
<i>Geräucherter Wildschweinschinken, dazu Pumpernickel und Preiselbeersahne</i>	7,90 €
<i>Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons</i>	4,90 €

## Hauptgerichte

<i>Ofenfrischer Gänsebraten mit Apfelscheibe und Speck, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	19,90 €
<i>Eine Portion Maronen zur Gans</i>	2,90 €
<i>Wildedulgulasch „Jäger Art“ mit Preiselbeeren, Blaukraut und Semmelknödel</i>	13,90 €
<i>Kleine Portion</i>	10,90 €
<i>Wildschweinsauerbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	14,90 €
<i>Kleine Portion</i>	11,50 €
<i>Rehkeule „Diana“ mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Schupfnudeln</i>	18,90 €
<i>Kleine Portion</i>	14,90 €
<i>Gebratene Fasanenbrust auf Champagnerkraut „Winzerin Art“, mit Speck und Weintrauben, dazu Kartoffelpüree und Sherrysauce</i>	17,90 €
<i>Kleine Portion</i>	13,90 €
<i>Hirschrückenfilet auf Pommeroy-Senf-Sauce, dazu gebratene Pfifferlinge, frischer Brokkoli und hausgemachte Spätzle</i>	23,90 €
<i>Kleine Portion</i>	18,90 €
<i>Hirschschnitzel mit Preiselbeersahne und Macairekartoffeln</i>	17,90 €
<i>Kleine Portion</i>	13,90 €
<i>Steaks vom afrikanischen Springbock auf Wirsinggemüse, dazu Macairekartoffeln</i>	19,90 €
<i>Kleine Portion</i>	15,90 €

## Wildwochen

Gebratene mit Wirsing gefüllte Wildtaube auf Thymianjus,  
dazu Spritzkartoffeln 17,90 €

Parmesanrisotto mit Steinpilzen, dazu ein kleiner Salat 14,90 €  
Kleine Portion 11,50 €

## Nachspeisen

Mousse au Chocolat mit marinierten Feigen und Sahne 6,00 €

Trilogie von der Johannisbeere (Parfait, Mousse, Sorbet) 6,50 €

Apfelküchle im Bierteig mit hausgemachtem Vanilleeis 6,50 €

Käsevariation mit französischer Confitüre 6,50 €

## Gänsemenu

Feldsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Brotcroutons  
\*\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten mit Apfelscheibe und Speck,  
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel  
\*\*\*\*

Dessertteller „Surprise“

28,00 €

Ab einer Bestellung von vier Menüs schenken wir Ihnen  
eine Flasche **Sampietrana, Primitivo Ambasciatori, 2008, Italien** dazu

## Unsere Weinempfehlung

**Bodegas Macaya**, Condado de Almaraz "Reserva de Familia", Navarra Spanien, 2005  
Tempranillo Cabernet Sauvignon

0,1 l 3,80 €

0,2 l 6,40 €

0,75 l 22,90 €

**Vigne della Rocca**, Sauvignon, 2008, Italien

0,1 l 2,50 €

0,2 l 4,90 €

0,75 l 16,20 €