

# Wildzeit

## Vorspeisen

Buchenholzgeräucherter Hirschrohschinken an Apfel-Sellerie-Salat		8,80
Carpaccio vom Hirschkalb mit Gewürzöl und Parmesanflocken		11,80
Ravioli vom Hirsch mit pikantem Kürbisragout	als Vorspeise	9,50
	als Hauptspeise	14,50
Würziges Beef Tartar mit Toast	als Vorspeise	12,80
	als Hauptspeise	21,40
Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kürbiskernöl		4,20
Vogersalat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöl		5,40
mit gebratenen Speckstreifen		6,40
Wildeinmachsuppe mit Bröselknödel		4,50

### Feinschmeckermenü zur Wildzeit

Buchenholzgeräucherter Hirschrohschinken  
an Apfel-Sellerie-Salat

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe

\*\*\*\*\*

Zarter Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce mit  
Semmelschnitten und Rotkraut

oder

Gebratene Regenbogenforelle (fast grätenfrei)  
mit Rahmspinat und Petersilkkartoffeln

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolate

Menüpreis 34,80

# Wildzeit

## Hauptspeisen

Zarter Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce mit Semmelschnitten und Rotkraut	21,50
Steak vom Hirschrücken mit Steinpilzkruste auf Rotweinsauce dazu Erdäpfelgratin	32,00
„Hirsch-Burger“ würziges Hirschlaibchen im Sauerteigbrot mit Apfel und Speck, dazu Potato Wedges	17,50
Gebratene Regenbogenforelle (nahezu grätenfrei) auf Broccoli dazu Erdäpfel	18,90
Hausgemachte Erdäpfelnudeln mit Kürbisgemüse und Rahmsauce	13,00
Tagliatelle mit Waldpilzsauce	12,80

## Desserts

Kastanienreis mit Schokoladensauce und Preiselbeeren	5,50
Mousse au chocolate	6,80
Warmer Schokoladekuchen mit Vanilleeis	4,50