

WILDBRETWOCHEN

WILDPÜRREESUPPE mit Croutons und Obershäubchen	3,20
Gebackte Palatschinke mit WILDFARCE gefüllt auf Blattsalat mit Preiselbeerobers	6,50
CARPACCIO vom geeisten Hirschrückensfilet auf Dijonsenf-Pfeffermarinade	7,80
FASANBRUSTSTREIFEN im Speckmantel auf buntem Blattsalat mit Himbeer-Balsamico	8,90
WILDRAGOUT „FÖRSTER ART“ mit Preiselbeer gefülltem Pfirsich, Semmelknödel und Rahm	9,50
HIRSCHBRATEN „ST. HUBERTUS“ in Wacholderrahmsauce mit Rotkraut, Kartoffelcroquetten und Preiselbeeren	11,80
Geb. WILDSCHWEINSCHNITZEL „WILDSCHÜTZ“ mit Orangen - Rotkrautsalat und Früchtereis	12,80
Gebratene FLUGENTENBRUST mit Williams-kartoffeln und gedünsteten Apfelscheiben im Honig-orangenjus	13,00
REHSCHNITZEL „MIRZA“ auf Waldpilz-Rotweinsauce mit Brokkoli und Speck-Zwiebelknödel	16,00
HIRSCHRÜCKENFILET „HALALI“ mit Beeren-Rotweinsauce, Kohlgemüse und Wildpilzrisotto	18,00
TOPFENNOCKERL auf Erdbeerspiegel, mit Schlagobers und Früchten	4,00
KASTANIENREIS mit Schlagobers	4,00
MARONIPALATSCHINKEN mit Schokosauce und Schlag	4,40
KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster	4,40