

Die Speisen dieser Seite können bestellt werden von  
11:30-14:00 Uhr und von 17:30-21:30 Uhr

## Wildkarte

### Aperitifs

#### *PriSecco alkoholfrei*

*Manufaktur Jörg Geiger, Schwarzriesling und Wiesenobst* 3,40

#### *Winterzauber*

*Bratapfel-Likör mit Sekt* 4,80

#### *Fruchtige Verführung*

*Fies Williams Birnenlikör mit Sekt* 4,80

### Suppen

#### *Maronen-Cremesuppe*

*mit Sahne und Zimt* 7,80

#### *Wild Pho (asiatische Wildbrühe)*

*mit Wildklößchen, Rahmen-Nudeln und Gemüse* 10,80

### Vorspeise

#### *Feldsalat mit Hirschschenken*

*dazu Apfel Chutney und Brotchips* 10,20

### Hauptgerichte

#### *Ein Paar Wildschwein-Bratwürste*

*mit Wild-Soße und Preiselbeeren*

*dazu Kartoffelbrei und Apfelrotkraut <sup>(8)</sup>*

	<i>Euro</i>	<i>kleine Portion Euro</i>
	16,80	12,80

#### *Geschmorte Wirsingrouladen vom Wild (Hirsch und Wildschwein)*

*mit Apfel Chutney, Speck, Wild-Soße*

*dazu Kartoffelpüree und Wirsinggemüse*

	17,80	14,80
--	-------	-------

#### *Hirschragout*

*mit Pilzen und Preiselbeer-Birne*

*handgeschabte Spätzle*

*und Salat Diana (Blattsalate mit*

*Erdnüssen und Mandarinenfilets) <sup>(1)</sup>*

	22,80	17,80
--	-------	-------

#### *Rehkeulenbraten mit Heidelbeeren Wachholderrahmsoße*

*dazu hausgemachte Brezelknödel*

*und Salate der Saison*

	23,80	18,80
--	-------	-------

#### *Wilderer Teller*

*mit Hubertussoße und Schwarzwaldpilzen*

*(Hirsch-, Wildschweinrückensteak und Hirschkrokette)*

*dazu handgeschabte Spätzle und Salate der Saison*

	30,80	
--	-------	--

#### *Hirschrückensteak unter der Haselnuss-Kruste*

*Rosenkohl a la creme, Wild-Soße und*

*hausgemachten Dauphinkartoffeln*

	30,80	
--	-------	--