

Wildkarte

| | |
|--|--------|
| <i>Maronensuppe mit Rotwein und Schokolade</i> | 4,00 € |
| <i>Steinpilzcremesuppe</i> | 4,00 € |
| <i>Kürbiscremesuppe</i> | 4,00 € |
| <i>Wildgulaschsuppe</i> | 4,00 € |
| | |
| <i>Feldsalat mit Wildstreifen dazu Walnussbrioche</i> | 9,50 € |
| | |
| <i>Wildterrine an herbstlichen Salaten dazu Walnussbrioche</i> | 9,50 € |
| | |
| <i>Carpaccio vom Hirsch an herbstlichen Salaten</i> | 9,50 € |

Wildkarte

| | |
|---|----------------|
| <i>Wildleber an Sauerkirsch-Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison</i> | <i>14,00 €</i> |
| <i>Rahmragout vom Wildschwein dazu hausgemachte Spätzle und eine Rotweibirne</i> | <i>15,50 €</i> |
| <i>Ragout vom Reh „Provincial“ dazu Semmelknödel und ein Bratapfel</i> | <i>15,50 €</i> |
| <i>Wildschweinbraten mit Champignonsauce dazu hausgemachte Spätzle und ein Bratapfel</i> | <i>15,50 €</i> |
| <i>Hasenkeule an Preiselbeersauce dazu Bratkartoffeln und einer Rotweibirne</i> | <i>17,50 €</i> |
| <i>Rehsteak mit Pfifferlingssauce dazu Bratkartoffeln und einer Rotweibirne</i> | <i>18,00 €</i> |
| <i>Hirschsteak mit Quitten-Rotweinsauce dazu Kroketten und Salate der Saison</i> | <i>19,50 €</i> |
| <i>Medaillons vom Reh Rücken mit Steinpilzen in Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzle und einem Bratapfel</i> | <i>20,50 €</i> |
| <i>Fasanenbrust mit gebratenen Austernpilzen dazu Bratkartoffeln und einer Karamelbirne</i> | <i>21,00 €</i> |
| <i>Pfefferparfait</i> | <i>5,00 €</i> |