

# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT !

**Gebratene Gänseleber € 7,80**

auf frischem Ruccola mit Quittenchutney

**Variation von kalten Wildspezialitäten (ACG) € 8,90**

mit Quittenchutney und Schwarzbrottoast

**Wildpüreesuppe mit Croutons (AG) € 4,80**

**Ganslcremesuppe mit Bröselknödel (ACL) € 5,20**

\*\*\*\*\*

**Gansl (ACG) € 17,30**

mit Rotkraut, Erdäpfelknödel und Preiselbeerbirne

**Hirschschnitzel natur gebraten (ACG) € 15,90**

mit Pilzfülle, Kroketten und Preiselbeeren

**Wildschweinbraten (ACG) € 15,90**

mit Rotkraut, Erdäpfelknödel und Preiselbeerorange

**Hubertuspfanne (ACG) € 14,80**

gemischte Fleischsorten mit Duchesse Erdäpfeln und Preiselbeeren

**Rehgulasch (ACGL) € 14,20**

mit Butterspätzle und Preiselbeeren

**Hirschragout (ACG) € 13,80**

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

**Wildpfanne (Vegan) (ACG) € 12,60**

mit Sojamedaillons, Pilzen, Gemüse und Maroniknödel

\*\*\*\*\*

**Lebkuchenkoch (ACG) € 5,20**

mit Quittensauce