

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