



WILDKARTE

Herbstliche Spezialitäten aus Wald & Region

AUS DEM SUPPENTOPF

Cappuccino von der Wildkraftbrühe
mit Wurzelgemüse

9,80 €

KLEINE WALDKÜCHE

Wildbratwurst
mit Mango-Tomaten-Currysauce, Waldorfsalat und Cranberry-Walnussbrot

15,90 €

“Wilde Iberg-Bolognese”
mit gebutterten Bandnudeln

20,50 €

WILD AUS DEM HEIMISCHEN WALD

Hirschbraten „Waidmanns Art“
mit Portwein-Kirschsaucе, Rosenkohl und gebratenem Baumkuchen

30,50 €

Rehschnitzel
in Mandelkruste auf Aprikosensauce, Brokkoli und Herzoginkartoffeln dazu Preiselbeerpfirsich

31,50 €

Wildgulasch
mit Waldpilzen, Rahmwirsing und Walnuss-Spätzle dazu Preiselbeerbirne

27,50 €

Tranchen vom Wildschweinbraten
mit Rotwein-Schlehensauce, Rotkohl und Semmelklöße

29,90 €

VEGETARISCH AUS DEM WALD

Waldpilz-Gnocchi
mit Kräutern, Parmesan und cremiger Pilzsauce

19,80 €

Walnuss-Spätzle
mit Waldpilzrahm und Beilagensalat

16,80 €

SÜSSER WALDABSCHLUSS

Warmer Apfel-Strudel
mit Zimtvanillesauce, Walnussleiss und karamellisierten Nüssen

9,90 €

Zimt-Kardamon-Cremé mit Pflaumenröster

8,90 €