

GANS Wild auf Ente ?

Wild- und Geflügelspezialitäten

Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitif Ratskeller

Blutorangensaft, Red Orange Likör 4,50
mit Sekt aufgefüllt



Gänserahmsüpple
mit knusprigen
Parmaschinkenstreifen

5,20

Feldsalat mit Speck-und Apfelwürfeln
dazu Knoblauchcrôutons 7,20



Unser TOP-ANGEBOT

½ Bauernente knusprig gebraten
mit Rahmwirsing, Schmorapfel dazu
Kartoffelklöße 17,80

fränkische Wildbratwürste
auf Sauerkraut mit
Kartoffelschnee 11,80

Wildfleischküchle auf Rotweinsauce
mit Rahmchampignons, Spätzle
und Feldsalat mit Krusteln 12,90

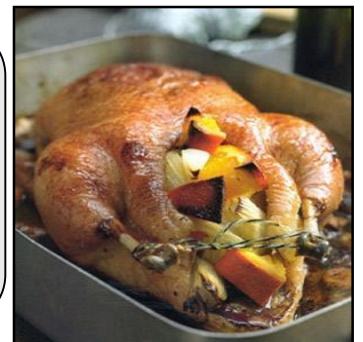
Hirschrücken-Medaillons
mit Rotweinkirschen auf Wild-Pfeffersoße,
Kartoffeltalern und frischen Marktsalaten
24,50

Sauerbraten vom Wildschwein
mit Speckrosenkohl, Semmelknödeln
und Preiselbeeren serviert 17,90

Junggänsebrust knusprig gebraten
in Beifußsoße mit Apfelblaukraut
und fränkischen Kartoffelklößen 18,80

Wildererpfännchen
(Hirschmedaillon, Wildbraten und
Wildbratwurst) auf Wacholdersoße,
Herzoginkartoffeln, Rahmpilzen und
Preiselbeeren 21,80

Eine gefüllte Hafermastgans
für 4 Personen
an feiner Beifußsoße mit Schmorapfel,
Zwetschgenblaukraut und Kartoffelklößen
95,00
(nur auf Vorbestellung)



Winterdessert
hausgemachte
Rumtopf Früchte mit
Vanilleeis und
Sahne 7,80

unsere Weinempfehlung
2012 er Montonia – Spätburgunder
vielschichtiges Bukett, Kirsche und
Pflaume, nachhaltig
Weingut am Stein – L. Knoll 0,25 l 9,00