

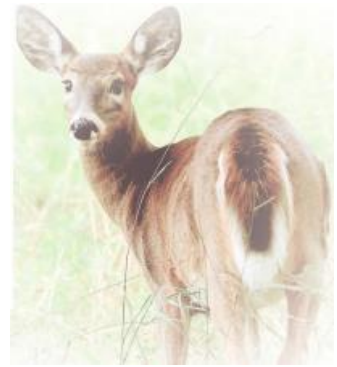
GANS Wild auf Ente ?

Wild- und Geflügelspezialitäten

Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitif Ratskeller

Blutorangensaft, Red Orange Likör 4,80
mit Sekt aufgefüllt



Gänserahmsüpple
mit knusprigen
Parmaschinkenstreifen

5,50

Feldsalat mit Speck-und Apfelwürfeln
dazu Knoblauchcrôutons 7,50



Unser TOP-ANGEBOT

½ Bauernente knusprig gebraten
mit Rahmwirsing, Schmorapfel dazu
Kartoffelklöße 18,50

fränkische Wildbratwürste
auf Sauerkraut mit
Kartoffelschnee 12,50

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

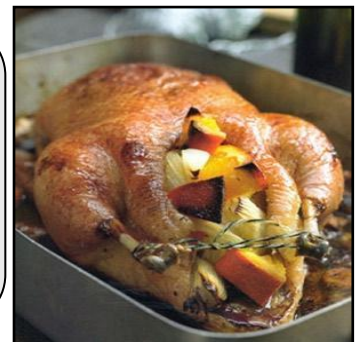
Hirschrücken-Medaillons
mit Rotweinkirschen auf Wild-Pfeffersoße,
Kartoffeltalern und frischen Marktsalaten
24,80

Sauerbraten vom Wildschwein
mit Speckrosenkohl, Semmelknödeln
und Preiselbeeren serviert 18,20

Junggänsebrust knusprig gebraten
in Beifußsoße mit Apfelblaukraut
und fränkischen Kartoffelklößen 19,50

Wildererpfännchen
(Hirschmedaillon, Wildbraten und
Wildbratwurst) auf Wacholdersoße,
Herzoginkartoffeln, Rahmpilzen und
Prelselbeeren 22,50

Eine gefüllte Hafermastgans
für 4 Personen
an feiner Beifußsoße mit Schmorapfel,
Zwetschgenblaukraut und Kartoffelklößen
98,00
(nur auf Vorbestellung)



Winterdessert
hausgemachte
Rumtopf Früchte mit
Vanilleeis und
Sahne 7,80

unsere Weinempfehlung
2013 er Montonia – Spätburgunder
vielschichtiges Bukett, Kirsche und
Pflaume, nachhaltig
Weingut am Stein – L. Knoll 0,25 l 9,20