

# Wildspezialitäten

## **Wildcremesüppchen „Hubertus“**

*mit Pilzen und Hirschfleischeinlage*

5,40 €

## **Hausgemachte Wildterrine**

*mit Zwetschgenchutney und herbstlichen Salaten*

8,00 €

\* \* \* \* \*

## **Paar fränkische Wildbratwürste**

*auf Wirsinggemüse mit Maccairekartoffeln*

10,90 €

## **Geschmortes Wildedelgulasch**

*in Preiselbeersofße mit gebräunten Serviettenknödeln und Salaten der Saison*

14,50 €

## **Hausgemachtes Wildpflanzerl**

*auf Kohlrabisahnegemüse mit Petersilienkartoffeln*

13,00 €

## **Sauerbraten von der Hirschkeule**

*in Preiselbeersofße, mit Blaukraut und Mund-Kartoffelklößchen*

15,80 €

## **Geschmorte Hasenkeule**

*in eigener Sofße mit Mund-Semmelknödeln und Feldsalat in Himbeerdressing*

15,00 €

## **Geschmorter Hirschkeulenbraten**

*mit frischen Schwammerl der Saison in Rahm,  
gebräunten Serviettenknödeln und Salaten der Saison*

15,80 €

## **Zarte Hirschrückenmedaillons**

*mit Thymianjus auf geschmortem Spitzkohl mit Kürbistaschen*

19,50 €