

# ..... *Sock auf Wild!*

vorab:

**cremiges Kürbissüppchen** mit Chips von der Wildcabanossi



**Wildbolognese** an breiten Bandnudel



**Wildbratwürste**

mit Rahmwirsing oder Rotkohl, Bratkartoffel



**Wildleberknödel**

mit dunkler Sauce, Sauerkraut, Bauernbrot



**gebackene Taler vom Wildpressack**

mit Rahmwirsing oder Rotkohl, Bratkartoffel



**„Wildburger“**

Patty vom Wild auf rustikalem Burgerbrötchen, Weißkraut, Wildpreiselbeeren, Camembert, Birnenscheiben, Rucola, kleine Salatbeilage



**„Dreierlei“**

Wildbratwurst, gebackener Wildpressacktaler, Wildleberknödel mit Rahmwirsing oder Rotkohl, Soße und Bratkartoffel



**Rehgulasch m. Kartoffelknödel und Rotkohl**

---



**Brot mit Wild-Pressack**



**Bauernbrot mit Wildgriebenschmalz**

# *klassische Häckerküche*

## ***Paar Ur-Bratwürste***

*hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch nach einer uralten Rezeptur*  
- mit Weinsauerkraut, Soße, Brot  
- mit Soße, Bratkartoffel

## ***Hackfleischküchle Hubertus***

*mit Waldpilzsauce, Rahmwirsing, Bratkartoffel*

## ***„Knödel-Tris“***

*Spinatknödel, Käseknödel, Rote-Beete-Knödel*  
*in cremiger Silvanersauce, Beilagensalat*

## ***Spargeltoast gekochter Schinken, Spargel, Käse, Salatbeilage***

## ***Limburger „de Luxe“ mariniert mit***

*Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter*

## ***warmer Ofen-Limburger „de Luxe“ mariniert mit***

*Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter*

## ***Taler vom Hirtenkäse mit herbstlichem Topping***

*Ziegenkäse gratiniert mit karamellisierten Erd- u. Walnüssen*  
*und Kürbis, Beilagensalat, Baguette*

## ***Kochkäse mit Brot und Butter***

## ***Belegte Winzerstange***

*gekochter Schinken, Käse, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Ei*

## ***Käsewürfel mit Cranberrys***

## **Dessert**

***warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne***