

Sock auf Wild!



Rehgulasch m. Kartoffelknödel und Rotkohl



Wildbolognese an Fussilioni



Wildbratwürste

mit Rahmwirsing oder Rotkohl, Bratkartoffel



Wildleberknödel

mit dunkler Sauce, Sauerkraut, Bauernbrot



Hirschleberkäs m. Spiegelei

mit Bratkartoffel und Rahmwirsing



gebackene Taler vom Wildpressack

mit Rahmwirsing oder Rotkohl, Bratkartoffel



„Wildburger“

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



„Dreierlei“

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



Brot mit Wild-Pressack

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

Spinatknödel mit Nußbutter

und geraspelttem Bergkäse, karamellisierten Nüssen, Beilagensalat

Semmelknödel an Waldpilzsauce

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

zum Federweißen:

Flammkuchen

mit Rahm, Speck, Käse Zwiebel

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

Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter

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

Blutorangen-Balsamico, Zwiebel, Kürbiskernen, Brot, Butter

***Kochkäse* mit Brot und Butter**

Belegte Winzerstange

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

***Käsewürfel* m. Brezelchen**

Dessert

Kürbispanacotta an beschwipsten Trauben