

Sock auf Wild!



Rehgulasch m. Kartoffelknödel und Rotkohl



Wildbolognese an Fussilioni, Beilagensalat



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

Hackfleischküchle Hubertus

mit Waldpilzsauce, Rahmwirsing, Bratkartoffel

Maultaschen mit Steinpilzen

an Waldpilzsauce, geraspelttem Bergkäse Beilagensalat

Spinatknödel mit Nußbutter

und geraspelttem Bergkäse, karamellisierten Nüssen, Beilagensalat

Kartoffelknödel an Waldpilzsauce

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

Herbstklassiker:

Zwiebelkuchen

Käsewürfel *m. Brezelchen*

Dessert

lauwarmer Apfelstrudel an Vanillesauce

Beilagensalat

Port. Bratkartoffel

Winzerstange unbelegt