

## ***Wildgerichte im Herbst***

***Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce,  
Waldpilze in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salatteller<sup>2,3,9,11</sup> 21,00 €***

***Ragout vom Wildschwein mit Gemüse in Rotweinsauce  
hausgemachte Eierspätzle, Salatteller<sup>2,3,9,11</sup> 19,50 €***

***Steaks aus der heimischen Hirschkalbskeule auf  
Baileysahnesauce, Gemüse, Haselnußspätzle, Salatteller<sup>10</sup> 23,00 €***

***Hirschbraten mit Kartoffeln, Apfelrotkohl und  
Salatteller<sup>2,3,9,11</sup> 16,50 €***

***Medaillons von der heimischen Rehkeule auf Preiselbeersahne  
Gemüsebukett und Mandelbällchen und Salatteller 24,50 €***

***Rehrückenmedaillons „Baden–Baden“ mit Steinpilzen,  
Gemüsebukett, Spätzle und Salat 34,00 €***

***Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen–Pfeffersauce  
Rotkraut, Brokkoli, Pommes Dauphine und Salatteller 20,50 €***

***Und bitte nicht vergessen:***

***Auch für Weihnachtsfeiern, Firmenausflüge, Betriebsjubiläen, Familienfeiern,  
SeniorenAusflüge, Klassentreffen und sonstiges sind wir immer für Sie da.***

***Egal ob 5, 50 oder 500 Personen.***

***Fragen Sie einfach unverbindlich nach. Gerne erstellen wir ein Angebot nach  
Ihren Wünschen.***

***Auch Partyservice außer Haus***