

## ***Wildgerichte im Herbst***

<i>Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce, Waldpilze in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salatteller</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Ragout vom Wildschwein mit Gemüse in Rotweinsauce hausgemachte Eierspätzle, Salatteller</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Steaks aus der heimischen Hirschkalbskeule auf Baileysahnesauce, Gemüse, Haselnußspätzle, Salatteller</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Hirschbraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Salatteller</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Medaillons von der heimischen Rehkeule auf Preiselbeersahne Gemüsebukett und Pommes Dauphine und Salatteller</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Rehrückenmedaillons „Baden–Baden“ mit Steinpilzen, Gemüsebukett, Spätzle und Salat</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen–Pfeffersauce Rotkraut, Brokkoli, Pommes Dauphine und Salatteller</i>	<i>26,50 €</i>

*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*