

Wildgerichte im Herbst

<i>Ragout vom heimischen Hirschkalb in Wacholdersauce, Waldpilze in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salatteller</i>	<i>31,50 €</i>
<i>Ragout vom Wildschwein mit Gemüse in Rotweinsauce hausgemachte Eierspätzle, Salatteller</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Steaks aus der heimischen Hirschkalbskeule auf Baileysahnesauce, Gemüse, Haselnußspätzle, Salatteller</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Hirschbraten mit Serviettenknödel, Apfelrotkohl und Salatteller</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Medaillons von der heimischen Rehkeule auf Preiselbeersahne Gemüsebukett und Pommes Dauphine und Salatteller</i>	<i>31,50 €</i>
<i>Rehrückenmedaillons „Baden–Baden“ mit Steinpilzen, Gemüsebukett, Spätzle und Salat</i>	<i>39,50 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen–Pfeffersauce Rotkraut, Pommes Dauphine und Salatteller</i>	<i>29,50 €</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