

„ Wir machen Sie wild... auf Wild!“

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

„Wir machen Sie wild... auf Wild“
und „Ente gut...alles gut“

*Cremesuppe von der Roten Beete mit
Wildklößchen und Kerbelsahne* 5,20 Euro

*Ragout von der Barbarie-Ente
mit Steinpilzen in Preiselbeerrahm,
Butterspätzle und gemischten Salat* 14,60 Euro

*Hasenkeule „Waidmannsheil“
frisch aus dem Ofen mit Stockschwämmchen in
Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Mandelbällchen* 15,80 Euro

*Wildschweinbraten „Försterlisl“
im Ofen geschmort, mit Pfifferlingen
und Steinpilzen in Preiselbeerschaum,
Rosenkohl, gefüllter Birne und Bratkartoffeln* 16,90 Euro

*Barbarie-Entenbrust
zartrosa gebraten auf Orangensauce,
feinem Gemüsemosaik und gebratenen
Serviettenknödel* 17,80 Euro

*Hausgemachte Wildrouladen „Försters Art“
mit Zwiebeln, Gurken und Speck gefüllt
auf eigener Sauce, Rosenkohl im Nest,
gefüllter Birne und Salzkartoffeln* 16,80 Euro

*Eine halbe Grillente
frisch aus dem Ofen, auf Tannenhonig-
sauce, Apfelrotkraut und hausgemachte
Kartoffelklöße* 16,70 Euro

*Wildplatte „Grauer Esel“ (ab 2 Personen)
Wildente, Wildroulade, Hasenrückenfilet und
Wildschweinbraten mit zweierlei Saucen, Rotkohl,
Rosenkohl, Preiselbeerbirne, Macairekartoffeln und
hausgemachte Spätzle* 39,80 Euro

*Hausgemachtes Lebkuchenparfait
an exotischem Fruchtbouquet
mit Amaretto-Zimt-Sabayone*
5,95 Euro