

Herbst- und Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

Kürbissuppe mit Kernöl	4.90
Waldpilzrahmsuppe	4.90

* * * *

Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Rehstreifen, Waldpilzen, Preiselbeer-Vinaigrette und Asam-Baguette	14.50
--	-------

* * * *

Rehpflanzerl mit Schwammerlsoße, Blaukraut und Nussspätzle	13.80
--	-------

Wildschweinbraten mit Weichselkirschsoße, Blaukraut und Semmelknödel	15.40
---	-------

Zusätzlich zum Mittagstisch bis 15.00 Uhr

Bandnudeln in Wildbolognese mit Waldpilzen und Preiselbeeren	14.40
--	-------

Hirschgulasch in Wacholdersoße mit Rosenkohl, Schwammerln, Preiselbeeren und Semmelknödel	15.20
--	-------

Rosa gebratene Rehmedaillons auf Brombeersoße mit Gemüse und Mandelbällchen	19.20
--	-------

* * * *

Birne-Trauben-Kompott mit Walnußeis	7.20
-------------------------------------	------