

# Wildkarte

---

## Wildsuppe Burgund

## Wildteller "Hubertus"

auf Toast mit Champignons und gefüllter Birne

## Gebratene Hasenkeule

mit hausgemachten Spätzle, Champignons, gefüllter Birne und Apfelmus mit Preiselbeeren

## Hasenrückenfilets

in Hollunder Quittensoße mit hausgemachten Spätzle, Champignons, gefüllter Birne und Apfelmus mit Preiselbeeren

## Wildschweinrückensteak „Baden-Baden“

abgelöscht mit Rotwein, flambiert mit Cointreau, Kirschen in Sahne dazu Pfifferlinge-Steinpilze, gefüllte Birne, Klöße und Rotkohl

## Rehkeule „Försterin Art“

in Burgundersoße mit Pfifferlinge-Steinpilze gefülltem Pfirsich, Mandelkroketten und Salatteller

## Hirschkalbsrückensteak

mit Orangen und Weinbrand flambiert, abgelöscht mit Sahne dazu Pfifferlinge -Steinpilze und Kroquettes, gefüllter Pfirsich und Salatteller

## Wildragout „Waidmanns Art“

mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Apfelmus mit Preiselbeeren

## 1/4 Junger Gänsebraten „Orly“

mit gebackene Ananas, Apfelrotkraut, Pommes Macaire oder Klöße und Sahnesoße  
(ab Oktober so lange der Vorrat reicht)



Bezahlung nur Bar oder EC-Karte, keine Kreditkarte

