

# Wild aus Jachenauer Revieren!

## Aperitif:

Portwein Taylors, Fine Ruby	5cl	5,00
Glas Sekt mit französischem Brombeerlikör	0,1l	5,00
Aperol Spritz – Aperol, Sekt, Soda		5,50

## Suppen:

Wildkraftbrühe mit gebackenen Wild-Leberknödeln		4,00
Ganserlsuppe mit Einlage		4,50

## Vorspeisen:

Hausgemachte Wildpastete von Reh und Hirsch, mit kleinem Blattsalat und hausgemachtem Mango-Chutney		7,50
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpanade, hausgemachtem Aprikosensenf und Salatbouquette		7,50



*Guten Appetit!*

# Wild aus Jachenauer Revieren!

## Hauptgerichte:

Hirschfilet mit Schupfnudeln, Blaukraut, Preiselbeeren	27,00
Frisch gebratener Hirschskalbsrücken mit Blaukraut, Semmelknödeln und Preiselbeeren	24,50
Gefüllte Wachtel „Großmutter-Art“, Weinsauerkraut und Schupfnudeln, Cognacsoße	21,00
Frisch gebratene Hirschkeule mit Blaukraut, Maronen Preiselbeeren und Semmelknödel	18,90
Hirschschnitzel „Steirer-Art“, mit Kürbiskernpanade und Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterbutter und Zitrone	18,90
Hirschschnitzel mit frischer Schwammerlsoße, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90
Ragout von Reh und Hirsch mit Bandnudeln	16,90
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Schwäbische Maultaschen von Reh und Hirsch auf Kartoffel-Gurkensalat	17,90

Unser Angebot an Wild richtet sich nach Angebot und Saison!



*Guten Appetit!*