

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
---	--	------

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
Gebackene Champignons, Blattsalat, Sc. Gribiche,		7,50



Guten Appetit!

Wild aus Jachenauer Revieren!

Hauptgerichte:

Rehfilet mit Schupfnudeln, Blaukraut, Preiselbeeren	27,00
Frisch gebratener Rehrücken mit Blaukraut, Semmelknödeln und Preiselbeeren	24,50
Frisch gebratene Rehkeule mit Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Rehschnitzel "Steirer-Art", mit Kürbiskernpanade und Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterbutter und Zitrone	18,90
Rehschnitzel mit frischer Schwammerlsoße, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90
Ragout von Reh und Hirsch mit Bandnudeln	16,90
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Hirschbraten Böfflamott-Art, Schwarzbrotknödel, Blaukraut	19,00
Schwäbische Maultaschen von Reh und Hirsch auf Kartoffel-Gurkensalat	17,90

Anstatt Blaukraut servieren wir Ihnen gerne 2 Stangen Spargel-Aufpreis 4,00

Unser Angebot an Wild richtet sich nach Angebot und Saison!



Guten Appetit!