

Beim Jäger zu Gast

*Hausgemachte Wildentengalantine
mit schwarzen Nüssen und Sauce Cumberland € 8,90*

Kürbiscremesuppe € 4,50

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Waldpilzen € 4,50

*Rosa gebratene Wildentenbrust
auf Honig-Limettensauce, Tomaten-Paprikaragout und
Kartoffelstrudel 24,50*

*Hirschrücken-Steak
mit Pfeffersauce, Apfelrotkraut und Kroketten € 28,50*

*Geschmorte Hasenkeule
in Rotweinsosse, dazu Polenterthaler und Apfel-Rotkraut € 19,80*

Blattsalate mit gebratenen Wildhasenfilets € 16,50

*Hausgemachtes Hirschgulasch
mit Semmelknödel und Apfelrotkraut € 16,50*

*„Wilderer Pfandl“
Wildragout mit Pilze, dazu Preiselbeer-Serviettenknödel € 16,50*

*Bauernburger vom hofeigenen BIO-Ochsen
mit Kartoffelspalten und Sauerrahm- Kräuterdip € 10,80*

Wild –Käsekrainer mit Pommes und Salatgarnitur € 7,90

Süßer Abschluss:

Mandel-Krokant-Parfait mit Sauerkirschen € 6,50

Warmer Schokokuchen mit Eis € 5,50