

Suppen & Vorspeisen

Tomatisierte Wildessenz mit Steinpilzravioli 7,90 €

Rinderkraftbrühe 6,90 €

Kartoffellauchsüppchen 6,90 €

Carpaccio vom Hirschrücken

in Bärlauchmarinade & gehobeltem Hartkäse 12,90 €

Leicht & Vegetarisch

Salatkreation *(vegan möglich)*

mit gebratenen Champignons 15,90 €

Kartoffel-Zucchini-Rösti *(vegan möglich)*

mit gebratenen Champignons, Kräuterquark & Salat 15,90€

Gebackener Camembert

mit Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Toast & Salat 14,90 €

Burger

Wild-Burger

Wildfleisch, Rotkohlsalat, Rucola & Preiselbeer-Ketchup

dazu Kartoffelspalten 16,90 €

Klassik-Burger

Rindfleisch, Bärlauchmayo, Tomate, Rucola & Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten 16,90 €

Zahmes & Wildes & Fisch

Kröstchen, Schweineschnitzel

mit Röstzwiebeln & Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln & Salat 18,90 €

Rumpsteak von der deutschen Färse

mit Pfeffersauce, gebratenen Champignons,
Bratkartoffeln & Salat 29,90 €

Ofen-Flamm-Lachs

mit Steinpilzrisotto & Salat 22,90 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit Ratatouille & Bandnudeln 18,90 €

Grünkohleintopf

mit Kohlwurst,
Kassler & Kartoffeln 12,90 €

Braten aus der Wildschweinkeule

mit Rotkohl & Spätzle 25,90 €

Bardierte Medaillons vom Rehrücken

mit Rotkohl & Kartoffelnocken 31,90 €

Dessert

Schokoladenküchlein
mit Waldbeerengrütze
8,90 €

Vanilleeis
mit Sahne und heißen Kirschen
5,90 €

Gebackene Apfelringe
mit Vanilleeis 6,90 €

Espresso & Vanilleeis
3,50 €

Buffet „Schwein gehabt“

Mittwoch 12. & 19. & 26.03. 2025

ab 18 Uhr Schnitzel, Braten & Co. ... 19,90 €

Wir bitten um Tischreservierung.

