

## Speisekarten

### Aus heimischer Jagd

#### Saisonale Speisen

##### Menü 1

Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl

\*

Hausgemachte Wildklößchen in Kräuterrahmsauce, dazu Preiselbeeren,  
Wirsinggemüse und Haselnussspätzle

\*

Hausgemachtes Kürbiseis auf Orangenkürbissauce  
EUR 15,80

##### Menü 2

Wildrahmsuppe \*Diana\* mit Wildklößchen

\*

Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland

\*

Rehrückenmedaillons auf Morchelrahmsauce,  
dazu Preiselbeeren, frisches Gartengemüse und Kroketten

\*

Hausgemachtes Kürbiseis auf Orangenkürbissauce  
EUR 25,70

##### Suppen

Wildrahmsuppe \*Diana\* mit Wildklößchen

EUR

4,20

##### Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland

6,80

Frisches Reh, Gams und Wildschwein aus heimischer Jagd

Frisch gebratenes Rehrückenfilet auf bunten Blattsalaten  
in Holunderblüten-Essig dressing, dazu Brot

11,50

Rehschnitzel in feiner Pilzrahmsauce, dazu Preiselbeeren,  
hausgemachte Spätzle und Salate der Saison  
1/2 Portion

17,80

13,80

Geschmorter Gamsbraten aus frischer Jagd in Wildrahm-  
sauce, dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Semmelknödel  
1/2 Portion

15,90

11,20

Schweinerückensteak gebraten mit Knoblauch und Zwiebeln,  
überbacken mit Käse dazu Pommes frites und Salate der Saison

13,45

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce, dazu Preiselbeeren,  
Wirsinggemüse und Kroketten

15,10

1/2 Portion

11,70

Wildschweinrückensteak auf Steinpilzragout, dazu Preiselbeeren, feines Gartengemüse und hausgemachte Spätzle 1/2 Portion	18,80 14,30
Hirschkalbsschnitzel in Schwarzwälder Sauerkirschsauce, dazu Preiselbeeren,  Haselnussspätzle und Salate der Saison 1/2 Portion	16,80 13,30

\* Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe