



## *Wild*

### *aus heimischen Wäldern*

Unser Rehfleisch beziehen wir nur von unserem  
Hausjäger Gerhard Kanz ( s'Blättle)!

Rehmaultaschen mit Champignons in Wildsoße Preiselbeeren und hausgemachtem Wirsinggemüse	9,80 €
Rehbraten mit Champignons hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne und Salatteller	15,80 €
Rehragout mit Champignons in Wildrahmsoße Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salatteller	14,80 €
Geschnetzeltes vom Rehrücken in Waldpilzsoße Preiselbeerbrine, hausgemachte Spätzle und Salatteller	17,00 €
Rehfleischküchle mit Pifferling-Pfeffer-Wildrahmsoße Apfelrotkohl und Kroketten	12,80 €

## *Weinempfehlung*

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Qualitätswein b. A. ¼ l	4,20 €
-----------------------------------------------------------------	--------