



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

Rehbraten mit Champignons
hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne und Salatteller

Rehragout mit Champignons in Wildrahmsoße
Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Geschnetzeltes vom Rehrücken in Waldpilzsoße
Preiselbeerbrine, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Rehfleischküchle mit Pifferling-Pfeffer-Wildrahmsoße
Apfelrotkohl und Kroketten

Weinempfehlung

Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder Qualitätswein b. A. ¼ l