



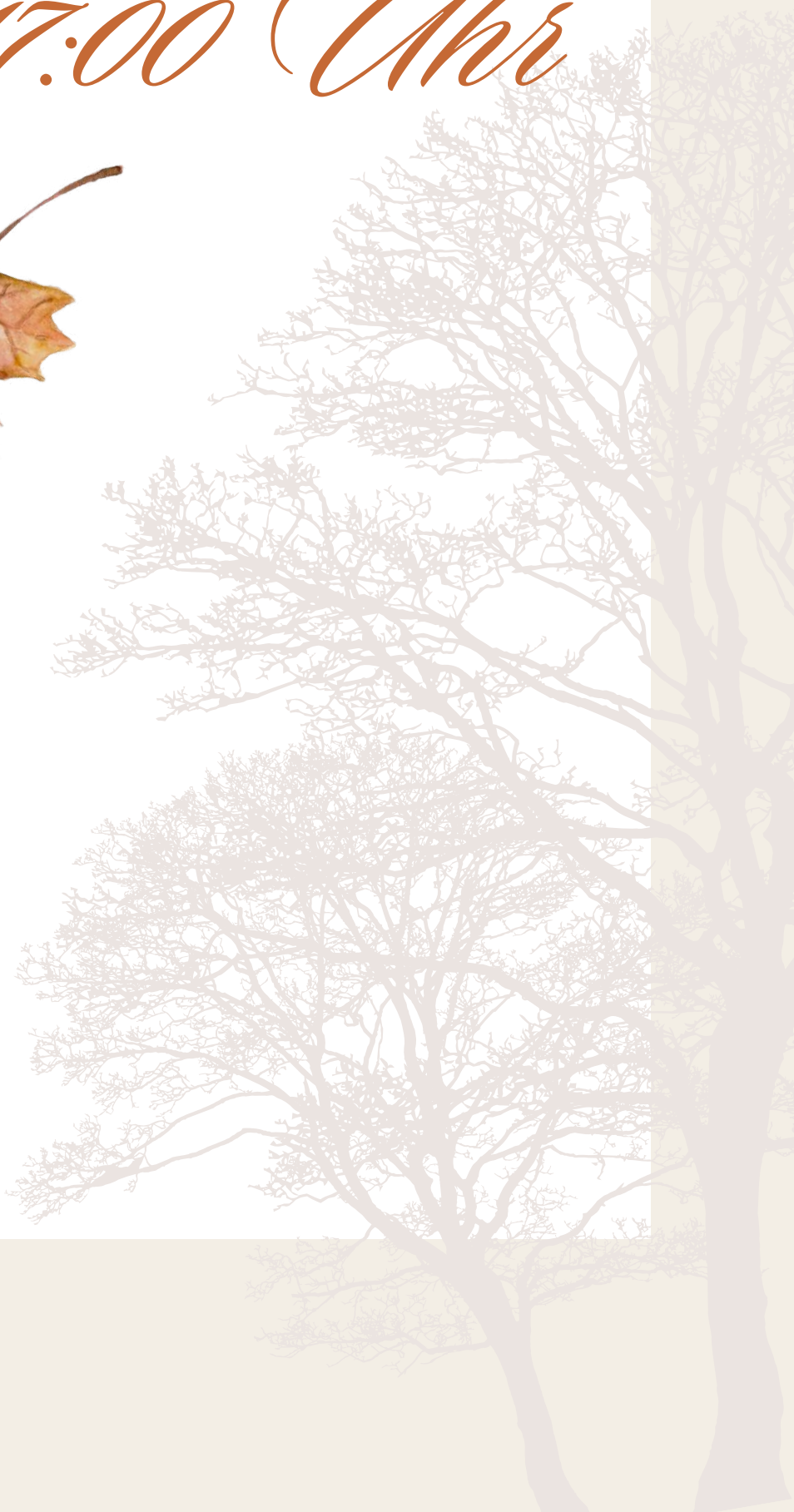
Wildwochen

2026



02.11. bis 13.11.

ab 17:00 Uhr





Vorspeisen

Winterbowl



€ 8,90

Ofenkürbis | Granatapfel | Hirse | Rote Bete | Mandel | Rucola

Gebratene Gänseleber

€ 9,90

Apfel | Feldsalat | Kartoffeldressing | Kerne

Suppen

Essenz von Wildgeflügel

€ 6,20

Gemüsejulienne

Selleriecremesuppe



€ 5,90

Gerösteter Apfel

Nudelgericht

Conchiglie



€ 14,90

Birne | Gorgonzola | Walnuss





Hauptgänge

Wildschweinrückensteak vom Grill

€ 23,90

Pimentbutter | Confierte Perlzwiebeln | Pastinakenpüree

Rehedelgulasch

€ 24,90

Preiselbeeren | Waldpilze | Maronen | Spätzle

Wildschweinragout

€ 22,90

Portweinjus | Zwiebeln | Karotten | Kartoffelzapfen

Wildschwein-Burger 200g

€ 17,90

Cranberrymayo | Pikantes Kürbis-Ingwerchutney | Salat
Pumpkin Bun | Skin on Fries

- mit Greyerzer

€ 18,90

Geschmorte Gänsekeule

€ 26,50

Jus | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Brösel

Rosa gebratene Entenbrust

€ 20,90

Orangenjus | Getröffelter Rahmwirsing | Polentagnocchi

Hirschrückensteak

€ 25,90

Cranberryjus | Speck-Rosenkohl | Schupfnudeln

Wildteller

€ 26,90

Medaillon vom Hirsch | Wildschweinrücken | Rehragout
Pimentbutter | Speckbohnen | Spätzle





Hauptgänge

NICHT'S WILDES...

Lachsfilet auf der Haut gebraten

€ 19,90

Dijonsenf- Sauce | junger Spinat | Dillkartoffeln

Rumpsteak 200g

€ 23,90

Portweinjus | Confierte Silberzwiebeln | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarr'n

€ 6,90

Rosinen | Rum | Beerentopf

Marzipanmousse

€ 6,90

Marinierte Orangen | Lebkuchencrunch

Apfelstrudel

€ 6,90

Vanillesauce

Tartufo

€ 4,20

Vegetarisch



Vegan



Liebe Gäste,
wir möchten darauf aufmerksam machen, dass in fast allen Saucen Alkohol
(verkocht) enthalten ist.

Allergene

1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch | 5 Sellerie | 6 Sesamsamen |
7 Schwefeldioxid und Sulfite | 8 Erdnüsse | 9 Glutenhaltiges Getreide | 10 Lupine |
11 Schalenfrüchte | 12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere

