Wild-Spezialitäten

Menü



Klare Wildconsumé
mit Rehbratstrudel

Hirschmedaillons
auf Wildsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelplätzchen

Hausgemachtes Wildpreiselbeermousse
auf Orangenspiegel

48,00€

Aperitif-Saisongetränk:

GlühSpritz aus Rotwein & Gewürze, vol.5%	***0,1l***	***5,60€***

Klare Wildconsumé ***7,90€***
mit Rehbratstrudel

Kartoffel-Schilchercremesuppe ***8,60€***
mit gerösteten Speckstreifen

Rehrücken-Carpaccio ***18,50€***
mit Orangenfilets und Waldbeervinaigrette,
dazu Baguette

Herbst-Salatteller ***25,70€***
frische Marktsalate mit rosa gebratenen Rehmedaillons,
Walnusskernen und Apfelspalten, dazu Baguette

Feldhasenkeule ***27,80€***
in Gemüse-Rotwein geschmorrt
mit hausgemachten Haselnussspätze und Rosenkohl

Hirsch-Steinpilzragout ***28,90€***
mit hausgemachten Brezen-Serviettenknödeln
und Preiselbeeren-Birne, dazu grüner Salat

Hirschmedaillons ***30,90€***
auf Wildsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelplätzchen

Wildschweinrücken ***28,90€***
auf Wacholderjus
mit Maronen-Kartoffelpüree und Trüffelöl

Fasanenbrust ***29,80€***
auf Waldbeerjus
mit Kürbisstrudel und Romanesco-Gemüse

3ergrillteller vom Wuiderer ***38,90€***
Hirschmedaillon (ca.80g), Wildschweinrücken (ca.70g), Fasan (ca.70g)
auf Wildpreiselbeerjus, mit Fingerkarotten und Maronen-Kartoffelpüree

Wild-Pfanderl von Wildschwein & Hirschmedaillons ***38,60€***
auf Waldpilzrahm
mit hausgemachten Speckserviettenknödeln,
dazu grüner Salat mit Waldbeerendressing angemacht

Lachsforellenfilet vom Grill ***28,80€***
auf Rote Rüben Risotto mit grünem Salat

Hausgemachtes Wildpreiselbeermousse ***9,80€***
auf Orangenspiegel

Zwei Topfenknödel mit Nougat gefüllt ***9,90€***
auf hausgemachter Vanillesauce



Unsere Weinempfehlung zu den Wild-Gerichten

2021er Spätburgunder ***0,2l 8,20€ 0,75l 28,50€***
Naegele, Pfalz
Aromen von reifen Beerenfrüchten,
Schokolade und Tabak
(in Barriques gelagert27

2021er Saint Laurent, vol.13,00% ***0,2l 7,90€ 0,75l 27,50€***
Keth, Rheinhessen
tiefes Rubinrot, ausbalancierte Struktur
Noten von reifen Kirschen mit einem Hauch von dunkler Schokolade,
samtige Tannine