

Jetzt wird's „wild“!
Wild- und Geflügelwochen in der Sattlerei!

Vorweg ein heißes Süppchen:

Waldpilzsüppchen mit Sahnehaube (Nr.1) ^{1,4,g,i,j}
8,50

Kürbiscrèmesüppchen mit Sahnehaube (Nr.2) ^{1,4,g,i,j}
8,50

Hauptgerichte:

*Saftiges Hirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln
und Apfelrotkohl (Nr.3) ^{1,4,a,c,g,i,j,l}*
29,80

Unser „Wilderer-Pfännle“
*Rebragout in feinem Sößle mit Eierspätzle und Preiselbeerbirne
dazu ein gemischter Salat (Nr.4) ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l}*
32,90

*Waldpilzragout in Rahm, dazu hausgemachte Semmelknödel
und gemischter Salat (Nr.5) ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l}*
26,90

Etwas Süßes zum Schluß geht immer :
Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker, dazu eingelegte Pflaumen (Nr.6) ^{a,c,g}
11,90

***Auf Vorbestellung (bitte 3 Tage vorher) bis maximal 12 Personen
Ganz frisch – speziell für Sie vorbereitet - aus dem Backofen!***

*ab 2 Personen: Halbe Ente mit Semmelknödel oder Kartoffelknödel
und Apfelrotkohl (Nr.7) ^{1,4,a,c,g,i,j,l}*
37,90 pro Person

*ab 4 Personen: Ein Viertel von der Gans mit Semmelknödel oder Kartoffelknödel
und Apfelrotkohl (Nr.8) ^{1,4,a,c,g,i,j,l}*
38,90 pro Person