

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

Vorweg ein heißes Süppchen:

Waldpilzsüppchen mit Sahnehaube (Nr.1)<sup>4,i,j</sup>

6,50 €

Hauptgerichte:

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Rotkraut (Nr.2)<sup>4,a,c,g,i,j</sup>

19,80 €

Unser „Wilderer-Pfännle“

Rebragout in feinem Sößle mit Eierspätzle, Preiselbeerbirne  
und buntem Salatteller (Nr.3)<sup>4,a,c,g,i,j</sup>

25,90 €

Waldpilzragout in Rahm mit Semmelknödel,  
dazu gemischter Salat (Nr.4)<sup>2,4,8,a,c,g,i,j</sup>

20,90 €

Etwas Süßes zum Schluß geht immer :

Zimteissterne mit Pflaumenkompott und Schlagsahne (Nr.5)<sup>2,g</sup>

7,50 €

**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

28,90 € p. Person (Nr.7)

ab 4 Personen: Ein Viertel von der Gans mit Semmelknödel oder Kartoffelknödel

und Apfelrotkohl

29,90 € p. Person (Nr.8)