

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

Vorweg ein heißes Süppchen:
Waldpilzsüppchen mit Sahnehaube (Nr.1)
9,80

Hauptgerichte:
*Saftiges Hirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln
und Apfelrotkohl (Nr.2)*
34,90

Unser „Wilderer-Pfännle“
*Rehragout in feinem Sößle mit Eierspätzle und Preiselbeerbirne
dazu ein gemischter Salat (Nr.3)*
36,90

*Waldpilzragout in Rahm, dazu hausgemachte Semmelknödel
und gemischter Salat (Nr.4)*
26,90

Etwas Süßes zum Schluß geht immer :
Topfenstrudel mit Kirschkompott und Schlagsahne (Nr.5)
9,80

***Auf Vorbestellung (bitte 4 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.6)*
42,90 pro Person

*ab 4 Personen: Ein Viertel von der Gans mit Semmelknödel oder Kartoffelknödel
und Apfelrotkohl (Nr.7)*
45,90 pro Person