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

Vorweg ein heißes Süppchen:
Waldpilzsüppchen mit Croutons (Nr.1)
10,90

Hauptgerichte:
Saftiges Hirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln
und Apfelrotkohl (Nr.2)
35,90

Unser „Wilderer-Pfännle“
Rehragout in feinem Söße mit Eierspätzle und Preiselbeerbirne
dazu ein gemischter Salat (Nr.3)
37,90

Barbarie-Entenbrust vom Grill mit Sößle,
dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl (Nr.4)
37,90

Waldpilzragout in Rahm, dazu hausgemachte Semmelknödel
und gemischter Salat (Nr.5)
26,90

Etwas Süßes zum Schluß geht immer :

Pflaumencrumble mit Boubonvanilleeis und Schlagsahne (Nr.6)
10,90

Vanilleeis mit Eierlikör, Spekulatius und Schlagsahne (Nr. 7)
10,90 €