

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

Vorweg ein heißes Süppchen:

Waldpilzsüppchen mit Sahnehaube (Nr.1) ^{1,4,g,i,j,l}
7,50

Oder lieber ein schöner, großer Salat?

Ackersalat mit gerösteten Speckwürfeln, dazu Bauernbrot (Nr.2) ^{2,3,4,8,9,a,c,g,i,j}
9,90

Hauptgerichte:

Saftiges Hirschgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln
und Apfelrotkohl (Nr.3) ^{1,4,a,c,g,i,j,l}
26,80

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}
29,90

Waldpilzragout in Rahm, dazu Semmelknödel
und ein gemischter Salat (Nr.5) ^{1,2,4,8,a,c,g,i,j,l}
23,90

Etwas Süßes zum Schluß geht immer :

Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker, dazu eingelegte Pflaumen (Nr.6) ^{a,c,g}
10,90

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}
33,90 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}
34,90 pro Person