

Wild- und Waldfrüchte-Wochen

3	Wildkraftbrühe mit Flädle	6,50
13	Herbstlicher Rotkrautsalat mit Entenbrust	14,50
80	Wildedelgulasch in Rotweinsauce	16,50
85	Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne und Steinpilzen	17,50
101	Wiener Schnitzel vom Reh mit Steinpilzen	18,50
95	Tranchen vom Wildschweinrücken mit Steinpilzen und Rahmsauce	17,50
70	Rehrücken mit Pilzfüllung in Blätterteig	18,50
10	Hausgemachte Wildbratwurst mit Rotkohl und Herzoginkartoffeln	14,50
74	Kohlrouladen mit »wilder« Füllung	13,50
17	Hausgemachte Wildfrikadelle mit Rotkohl und Herzoginkartoffeln	14,50

Beilagen zur Wahl

Rosenkohl, Rotkohl, Semmelknödel,
Mandelbällchen, Butterspätzle je 3,00

Dessert

117	Apfelringe in Bierteig gebacken mit Vanilleeis	7,50
106	Quittencrumble mit Vanilleeis	7,50

Alle Preise in Euro.

