

Wildwochen

APERITIF- & GETRÄNKEEMPFEHLUNG

APFEL-GIN-SPRITZ | 8,50

ROTWEIN AUS RHEINHESSEN

Dornfelder, halbtrocken

5,90 | 0,2 l

20,50 | 0,75 l

VORSPEISE

WILDCREME-SUPPE

mit gerösteten Maronen | 6,50

HAUPTGERICHTE

WILD-BURGER

hausgemachte Wildpflanze mit Spezialsoße,
Rucola, Gurke, Tomate und Preiselbeeren,
dazu Pommes frites | 19,50

WILD-BRATEN in Rotwein geschmort
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel
wahlweise von

Wildschwein 22,00 | Reh 23,00 | Hirsch 24,00

WILD-GULASCH von Reh und Hirsch

mit Rosenkohl Gemüse und
Serviettenknödel | 19,50

HIRSCHSCHNITZEL

im knusprigen Brezenmantel mit
Birnen-Preiselbeer Chutney | 29,50

WILD-PLATTE für 2 Personen

Braten von Hirsch, Wildschwein und Reh,
gegrillte Medallions, Birnen-Preiselbeer-Chutney,
Blaukraut, Kürbis, Kartoffelgratin
und Knödel | 25,00 pro Person

NACHSPEISE

ORANGEN-PARFAIT

auf lauwarmen Zwetschgenröster | 7,90

3-GANG-WILDMENÜ

WILDCREME-SUPPE
mit gerösteten Maronen

HIRSCHBRATEN
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelgratin

ORANGEN-PARFAIT
auf lauwarmen Zwetschgenröster

pro Person | 35,00

Terminvorschau

WILDBUFFET

18. OKTOBER & 15. NOVEMBER 2026

11.30 bis 14.00 Uhr

Wildcremesuppe

Braten von Wildschwein, Reh und Hirsch,
Wildsteaks und Wildpflanze, dazu
Rosenkohl, Blaukraut, Kürbis,
Spätzle, Knödel, Kartoffelgratin

Dessert

pro Person | 45,00