

Unsere Wildgerichte frisch aus Forst und Flur

Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und von
17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Suppen und Vorspeisen

Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Öl
4,30 €

*Carpaccio vom Hirschrücken mit eingelegten Pfifferlingen,
Parmesankorb und Feldsalat*
14,80 €

Hauptgerichte

*Feldhasenkeule geschmort auf einer Pfifferlingssoße Brezenknödel
aus der Pfanne und einen bunten Salat*
15,90 €

*Wildschweinbraten aus den westlichen Wäldern,
auf einer Wacholdersoße dazu, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel*
*14,80 €

*Hirschschmorbraten vom Rothirsch in einer Sauerkirschsoße,
dazu Eierspätzle und einen buntern Herbstsalat*
*15,40 €

*Rehschäufel geschmort in Rotwein, mit einer Preiselbeerbirne,
dazu Nudeln und einen bunten Salat*
15,80 €

Wilderertopf

*Wildragout eingelegt in Rotwein und mit frischen Pilzen
geschmort, dazu Eierspätzle, Semmelknödel und eine gefüllte
Preiselbeerbirne*
*15,20 €

*Wildgeschnetzeltes Jennerwein, mit frischen Pilzen in einer
Rotweinsauce mit grünen Pfefferbeeren dazu Reibedatschi
und Salat*

17,90 €

*Hirschsteak vom Grill auf Steinpilzen in Kräutersahne,
dazu Semmelknödel*

20,80 €

*Feldhasenrücken in der Pfanne rosa gebraten, auf einer
Dattelsauce mit Walnußspätzle, Gartengemüse und Salat*

19,90 €

*Rehrücken rosa am Stück gebraten mit einer
Preiselbeer Rotweinsauce, dazu Spätzle und Salat*

22,80 €

*Wildschweinmedaillons in der Pfanne rosa gebraten, mit einer
Quittensauce dazu Birnenkartoffel und Salat*

17,90 €

*Wildentenbrust rosa gebraten an Spitzkohl,
mit Orangensauce dazu Kartoffelnudeln*

19,80 €

Dessert

Crème Brûlée mit Haselnusseis und einem Apfel Rosinen Röster

6,80 €

*Liebe Gäste, viele Gerichte benötigen auf Grund der
Zubereitungsart etwas mehr Zeit. Wir bitten Sie daher um etwas
Verständnis wenn es manchmal etwas länger dauert.*

Familie Eden mit Team

*Gerichte mit * können als Seniorenteller bestellt werden*