



„Wildbuffet“

Suppe

z. Bsp.

Wildkraftbrühe und Steinpilzcremesuppe

* * *

Vorspeisen

z. Bsp.

Hirschkalbsrücken auf Waldorfsalat

Rote Beete Carpaccio mit Parmesan und frittiertem Rucola

Vitamincocktail mit verschiedenen Dressings

* * *

Hauptgang

z. Bsp.

Hirschkalbsbraten oder Braten von der Rehkeule
an Wacholdersauce

dazu gefüllte Pfirsiche mit Preiselbeeren

Gulasch vom heimischen Wild
mit frischen Waldpilzen

Fasanenbrust im Speckmantel
mit glasierten Weintrauben

Rotkohl, Rosenkohl und Rahmwirsing
Kartoffelklöße, Spätzle und Macairekartoffeln

* * *

Dessert

Forellentaler Süßes

pro Person € 24,80