

## Wild Spezialitäten

### Vorspeise / Starter

Wildconsommé mit Gemüsejulienne <sup>(5)</sup> 5,90€  
Wild consomme with julienne vegetables

### Hauptgerichte / Main Course

Hirschragout an Wachholder - Thymiansauce mit sautierten Rosenkohl und hausgemachten Nuss Spätzle \* <sup>(1,4,8,9)</sup> 15,90€  
Venison ragout on juniper - thyme sauce with sautéed Brussels sprouts and homemade small nuts flour dumplings

Hirschbraten an Preiselbeersauce mit mit sautierten Kräutersaitlingen und Semmelknödel \* <sup>(1,4,9)</sup> 18,90€  
Roast venison on cranberry sauce with sautéed mushrooms and bread dumpling

Gebratene Fasanenbrust an Rotweinglacé auf Kürbiskraut und Schnittlauchpüree \* <sup>(4,)</sup> 20,80€  
Fried pheasant breast on redwineglacé with pumpkin cabbage and chive puree

„Sous vide“ Hirschrücken rosa gebraten an Sauerkirschensauce mit sautierten Kräutersaitlingen und Kartoffelschnee 23,90€  
"Sous vide" Deer back pink roasted with sour cherry sauce with sautéed mushrooms and mashed potatoes

*Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00 je Änderung  
Die mit Stern gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (Nachlass € 2,00)  
For changes of inserts we charge a surcharge of € 1,00 per change.  
The dishes marked with an asterisk are also available as small portions (discount € 2.00).*

