

# HERBST SPEZIALITÄTEN

---

## Suppen und Salate

---

<b>Kürbis-Currycremesuppe</b> mit Kernöl und Croutons	5,20 €
<b>Herbstliche Blattsalate</b> an Balsamicodressing, gebratene Geflügelleber und Apfelwürfel	10,90 €
<b>Feldsalat</b> mit leichtem Kartoffeldressing, Speck und Croutons	4,90 €

## Hauptgerichte

---

<b>Waldpilze</b> in Kräuterrahm, Serviettenknödel und frischer Rucola	10,90 €
<b>Wildgulasch</b> an Preiselbeersauce ,Pilze und hausgemachte Spätzle	15,90 €
<b>Wildschweinbraten</b> an Rosmarinsauce auf Rahmwirsing, Maronen und Pommes Dauphine	17,90 €
<b>Entenbrust</b> auf Karotten-Lauchgemüse, Rotweinsauce und Kräuterkartoffeln ■	18,90 €
<b>Hirschsteak</b> an karamellisiertem Rotkohl und Serviettenknödel	17,90 €
<b>ab 4. November</b>	
<b>Gänsebrust und Keule</b> mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelknödel ■	19,90 €
<b>Ganze Gans</b> mit Rotkohl, Maronen, Kartoffelknödel und Serviettenknödel (bitte Vorbestellen) ■	64,-- €

## Unsere Weinempfehlung zum Wild

---

nur für kurze Zeit

<b>Rotwein trocken, Cuvée Wachtenburg</b>	0,1 l	2,90 €
Merlot/Spätburgunder/Cabernet	0,25 l	5,90 €