

# Wildwochen bis zum 7. November 2021

## Wildgerichte aus eigener Jagd und heimischen Wäldern

### Vorspeisen

#### Wildtartar vom Rehrücken

mit Birne, Sellerie, Wachtelei und geröstetem Kräuterbaguette 11,<sup>90</sup>

#### Gebratenes Rehfilet mit Steinpilzeis

Sanddornsoße, Feldsalat und „Weißes Schloss“ Dressing 12,<sup>80</sup>

### Hauptgerichte

#### Flammkuchen „Wilde Sau“

mit geräuchertem Wildschweinschinken, Steinpilzen, Spinat und Zwiebeln 14,<sup>90</sup>

#### Wildbolognese vom heimischen Wild\*

mit Birnen und frischem Parmesan 14,<sup>80</sup>

#### Wildgulasch\*

mit Wurzelgemüse, Haselnuss-Spätzle und Honig-Pfefferbirnengälz 17,<sup>50</sup>

#### Gegrillte Wildbratwürste

mit Kartoffelstampf und Speck-Sauerkraut 12,<sup>90</sup>

#### Rehbraten in Wacholderrahm\*

mit gebratenen Pilzknödeln, Wurzelgemüse und Preiselbeerapfel 22,<sup>80</sup>

#### Rosa gebratener Wildschweinerücken mit Pilz-Kräuterkruste

mit Backpflaumensauce, Haselnuss-Spätzle und sautierten Waldpilzen 24,<sup>90</sup>

#### Wildschwein-Sparerips

im gerauchten Waldbeerenmantel und hausgemachter Zwiebeldip 17,<sup>80</sup>

#### Jagsthäuser Wildmaultaschen\*

gebraten mit Kartoffelsalat, geschmälzten Zwiebeln und Sauce 14,<sup>50</sup>



Guten Appetit und Waidmanns Dank!

\*diese Gerichte können sie auch noch nach den Wildwochen bei uns probieren