



## **Aus dem Suppentopf**



Klare Rindsuppe mit Leberknödel	€ 3,80
Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,80

Kürbisschaumsuppe verfeinert mit Cucuma & Kokosmilch	€ 4,80
--	--------

## **Unser Küchenchef empfiehlt...**

<u>Putenschnitzel gebacken</u>	€ 12,90
serviert mit Reis oder Pommes frites	

<u>Wiener Schnitzel vom Schwein</u>	€ 11,90
mit Reis oder Pommes frites	

<u>Cordon Bleu vom Schwein</u>	€ 13,50
mit Reis oder Pommes frites	

<u>Sous Vide gegartes Schweinefilet</u>	€ 14,90
angerichtet auf Kürbis-Risotto mit Grana Padano	

<u>Gegrilltes Seehechtfilet</u>	€ 16,90
angerichtet auf Kürbis-Risotto	



## **Vegetarisch**

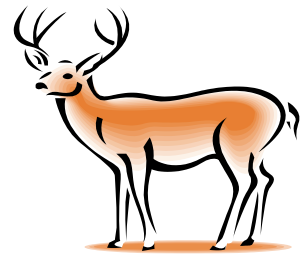
Gebackener Kürbis serviert mit Dipsauce	€ 9,50
Linguine geschwenkt in Pilz-Rahmsauce	€ 9,50
Kürbis-Risotto angerichtet mit Frischkäsewürfel	€ 9,50

## **Für unsere kleinen Gäste...**

<b>Timon</b> Putenschnitzel mit Beilage	€ 7,90
<b>Pumba</b> Schweinsschnitzel mit Beilage	€ 7,90
<b>Nemo</b> Fischstäbchen mit Beilage	€ 7,90



# Spezialitäten vom Wild



## Wild' Zeit...

### Gespickter Hirschbraten

in pikanter Sauce, Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne € 16,90



### Hirschschnitzel „Wiener Art“

serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 14,80

### Gedünstete Rehroulade „Sous Vide“



gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons und Käse  
angerichtet mit Kroketten und Preiselbeer-Birne € 16,90

### Saftig gebratene Hirschmignons

angerichtet auf geschwenkten Linguine in Pilzrahmsauce € 16,90

### „Wilderer Spieß“

Gespickter Spieß mit Stücke vom Hirsch & Wildschwein  
angerichtet mit Wedges und Zwiebelsenf € 16,90

### Zweierlei vom Wild

Gegrilltes vom Wild (Hirsch & Wildschwein)  
serviert auf Grillgemüse der Saison und Röstinchen € 16,90

### „Waidemannspfanne“

Zart gegartes Wildragout vom Reh, Hirsch und Wildschwein  
serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne € 14,80

**Probieren Sie unsere hausgemachten Desserts!**

**Salatteller € 3,80!**