

Wildwochen - den ganzen November

Wildsuppe „Hubertus“ mit Sahnehaube 4,20 €

Wildschmankerl

Wildgulasch 14,50 €
herzhaft zubereitet mit hausgemachten Butterspätzle, Preiselbeeren und Kartoffelbällchen

Rehbraten „Jäger Art“ 15,50 €
in Burgunderrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle, Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren

Wildschweinbraten mit frischen Rahm-Schwammerl 15,50 €
in Burgunderrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle, Kartoffelmedaillons und Preiselbeeren

Junghirschbraten „Jagdherren Art“ 15,50 €
in Burgundersahnesoße mit hausgemachten Butterspätzle, Kartoffelbällchen und Preiselbeeren

Hirschkalbsschnitzel „Wiener Art“ 14,00 €
mit Pommes und Preiselbeeren

Hirschkalbsteak „Jennerwein“ 17,00 €
in französischer Pfefferrahmsoße mit bunten Pfefferkörnern, Butterspätzle und Kartoffelbällchen

Junghirschsteak „Wilddieb“ 17,00 €
in Wildpilzsahnesoße mit Burgunder, dazu Butterspätzle und Herzoginkartoffeln

Wildspezialitäten aus der Pfanne

Wildsteak mit Preiselbeerbirne 17,00 €
in Burgunderrahmsoße, mit feinem Gorgonzola gratiniert, dazu Butterspätzle und Kartoffelmedaillons

Wildfiletteller 18,50 €
Hirschrücken und Hasenfilet in Wildpilzsahnesoße mit Preiselbeeren, dazu Butterspätzle und Kartoffelmedaillons

Wildpfanderl 19,00 €
„Jägerlatein“ mit kleinen Junghirschsteaks, Hasenfilet, Butterspätzle in würziger Pfeffersahnesoße, dazu Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren

Zu allen Gerichten Salate vom Buffett!!

Dessert

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen und Sahne 5,50 €

Zum Ausklang ein Halali

Edelschnaps „Haselnuss“ 2,20 €

Jägermeister 2,20 €

Wir wünschen all unseren Gästen einen genussvollen Aufenthalt und freuen uns, Sie zu einer Weihnachtsfeier oder unserem großen „Silvester-Spezial“ wieder bei uns zu begrüßen.