

# Wildkarte

## Wildragout

Eine kräftige Spezialität aus Reh, Hirsch und Wildschwein,  
langsam geschmort und reich an herbstlichen Aromen.  
Dazu servieren wir zarten Rosenkohl und wahlweise goldgelbe  
Kartoffelknödel oder feine Petersilienkartoffeln.

25,90

## Ente

Knusprig gebratene Entenkeule und zarte Entenbrust, vollendet mit einer  
fruchtig-aromatischen Orangensauce. Dazu reichen wir klassischen Rotkohl und saftige  
Kartoffelknödel – ein festlicher Genuss.

29,50

## Rehkeule

Zart geschmort in kräftiger Sauce, kombiniert mit feinem Rotkohl,  
süß-säuerlicher Preiselbeersoße und traditionellen Kartoffelknödeln. Ein Gericht,  
das Eleganz und Bodenständigkeit vereint.

29,50

## Hirschrücken

Zwei edle Medaillons vom Hirschrücken, auf den Punkt gebraten, begleitet von  
zartem Rosenkohl, aromatischer Bratensauce und knusprigen Kartoffelrösti.  
Ein Highlight der Wildsaison.

34,90

## Reh Stroganoff

Zartes Rehfleisch, geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Champignons  
und feinen Kräutern. Abgerundet mit einer würzigen Sauce und serviert mit  
duftendem Reis – eine herzhafte Variation des Klassikers.

26,90

## Rinderroulade

Hausgemachte Roulade vom Rind, liebevoll gefüllt mit Speck, Zwiebeln und  
Senf. Dazu servieren wir Rotkohl, kräftige Bratensauce und klassische  
Salzkartoffeln – traditionell, deftig und köstlich.

23,50