

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