

„Wilder Herbst“

*„Es lebe, was auf Erden stolziert in grüner Tracht:
Die Wälder und die Felder,
die Jäger und die Jagd!“*

...auf der Pirsch nach Vorspeisen

„Kesseltreiben“

*Gebundene Wildsuppe mit Wald & Wiesenallerlei
€ 6,50*

*Muskat-Kürbissupe
mit Zimtcroûton
€ 5,50*

„Streifzug übers Land“

*Ein Häufchen Wildkräutersalat
mit gebackenen Ziegenfrischkäseballchen
(von der Hofkäserei Horn aus Drebach)
& unserem hausgemachten Pflaumenmus-Dip
€ 12,50*

*Herbstliche Blattsalate
Kürbiskernöl & Pfifferlinge
€ 7,80*



Aus Waidmann`s Topf und Pfanne

Rehpfeffer

*(nach altem Rezept von Großvater Erich Bohring)
mit Semmelknödel*

€ 15,90

*Gespickter Junghirschbraten in Wacholderrahmsoße
zu Apfelrotkohl und grünen Klößen*

€ 16,90

Medaillons vom Wildschweinrücken

*an Rosmarin - Wacholder - Knoblauchsauce
auf Rote - Bete - Gemüse und Birnenkartoffeln*

€ 18,90

Wildschweinbraten

*zu Möhren-Rosenkohl-Gemüse
& Schwarzwurstknödel*

€ 16,50

„Surf´n turf“

*Thunfischfilet/ Hirschmedaillon/ Garnele im
Teigmantel
gepaart mit Brokkoli & Steinpilz-Kartoffel-Gratin*

€ 25,50

„Treiberpfanne“

*Kleine handgemachte Bratwurst, Frischlingssteak
Rehpfeffer, gebackene Austernpilze*

& Preiselbeerkroketten

„treffen“ sich in der Pfanne

€ 21,50

Unsere Klassiker

*Blätterteigpastete gefüllt mit feinem
Ragout vom Kalb*

7,90 €

*Forelle "Müllerin" von der Forellenzucht M. Reim
mit kleinem Salat, Petersilienkartoffeln
und zerlassener Butter*

15,90 €

*Tante Friedas legendäre Rindsroulade
zu Apfelrotkohl und grünen Klößen*

15,90 €

*Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind
(Rohgewicht ca. 250 g), Kräuterbutter
zu Wedges und Blattsalaten*

22,90 €

Unsere Dessert Empfehlung

Brombeer Panna Cotta

5,70 €