

„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“

Essenz vom Hirsch mit Wald & Wiesenallerlei
€ 6,90

Muskat-Kürbissupe

mit Zimtcroûton
€ 5,50

„Streifzug übers Land“

*Leichtes Ziegenfrischkäsemousse
mit Traubenkonfit
und Rucola - Pesto*
€ 9.20



Aus Waidmann`s Topf und Pfanne

Rehpfeffer

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

€ 16,90

Gespickter Junghirschbraten

in Wacholderrahmsoße zu Apfelrotkohl und grünen Klößen

€ 18,90

Geschmorte Hasenkeule

*an Bärwurz (Bio- heimisches Kraut) - Wacholder Knoblauchsauce
auf Rote - Bete - Gemüse Birnenkartoffeln*

€ 19,90

Rehmedaillons vom Rücken, rosa gebraten

auf Spitzmorchelrahm & Kroketten

€ 27,50

„Treiberpfanne“

*Kleine Hausgemachte Bratwurst (Hirsch & Wildschwein),
Wildschweinsteak, Rehpfeffer, Waldpilze
& Kartoffel - Preiselbeerbällchen „treffen“ sich in der Pfanne*

€ 22,50

„Waldes - Lust - Bowl“

*Steinpilzravioli | Kürbis Hummus | Schwarze Knoblauch Sauce |
Avocado | Wildkräutersalat*

€ 14,90

Unsere Klassiker

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

16,90 €

*Tante Friedas legendäre Rindsroulade
zu Apfelrotkohl und grünen Klößen*

16,90 €

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

23,90 €

Unsere Dessert Empfehlung

*leichte Joghurtmousse
mit Mangopürree*

5,90 €