

## Suppen & Vorspeisen

frische, hausgemachte **Wildconsommé mit Rehfilet**  
dazu ofenwarmes Baguette

## Hauptgang

**Unsere Spezialität...von der Region für die Region  
AUF VORBESTELLUNG !!**

**Frisch gefüllte Barbarie - Ente**  
für 2, 3 4 oder mehr Personen mit hausgemachte Semmelknödel,  
Enten-Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl

**zartes Entenbrustfilet**  
mit Apfelkompott, Kartoffelknödel  
Rotkohl, Rosenkohl und kräftige Enten-Orangensauce

**zartes Gänsebrustfilet**  
mit Apfelkompott, hausgemachte Rösties,  
Rotkohl, Rosenkohl und kräftige Geflügelsauce

**frisches Wildragout**

auf hausgemachte Schupfnudeln  
dazu Rotkohl, Rosenkohl & Preiselbeerbirne

**saftiger Wildschweinbraten**

auf Rahmwirsing mit hausgemachten Semmelknödel  
und Wildsauce, dazu Rosenkohl und Rotkohl

**Rehbraten** auf frisch gebratenen Champignons  
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Rosenkohl und Preiselbeeren  
mit Sardellen & Kapern  
dazu Bratkartoffeln

**Rehschnitzel Rahmchampignons**

Sauce Cumberland mit Schupfnudeln und Speckrosenkohl

**Hirschbraten**

gespickt mit Fetten-Speck und frische Kräutern  
auf Rahmwirsing mit hausgemachten Kroketten und Wildsauce

auf Wunsch gibt es zu jedem Gericht Preiselbeeren

**Dessert****Kaiserschmar`n**

auf ein Fruchtspeigel und Vanilleeis