

Willkommen zur WILDWOCHE

Gültig 30.10.-2.11.26



Wildkraftbrühe mit Madeira Leberklößchen und Schnittlauch 7,20

Kürbis-Cremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons 6,00

Bunter Beilagensalat 6,00



* * * * *



Rehbraten mit Preiselbeeren und Walnussespätzle 28,70
klein 26,70



Wildgulasch (durchwachsen) in Rotweinsoße mit Preiselbeeren und Spätzle 24,70
klein 22,70

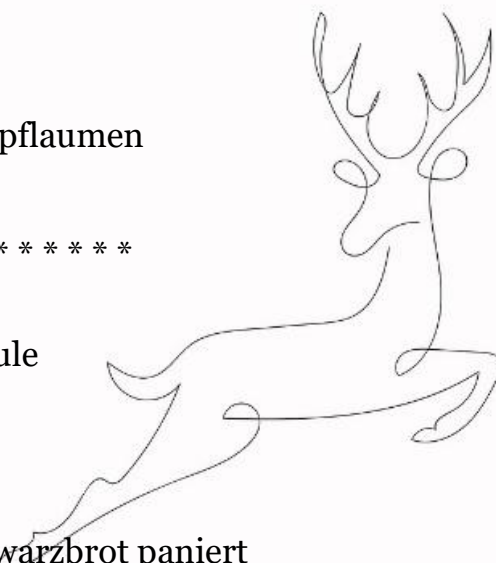


Wildschweinbraten mit Trollinger-Dörripflaumen
und Brezel-Serviettenknödel 27,70
klein 25,70

* * * * *

Scheiben von der geschmorten Gamskeule
mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen 29,90
klein 27,90

Vom Rothirsch aus dem Spessart 29,40
Schnitzel mit Krumen vom eigenen Schwarzbrot paniert
mit pikantem Quitten-Kürbis-Chutney und Pommes Dauphine klein 27,40



Feldhasenkeule in Wacholder-Honig-Rahmsoße mit Brezel-Serviettenknödel 25,80

Geschmorter Elchbraten Finnische Art 29,20
mit Salzgurken Preiselbeeren und Kartoffelpüree klein 27,20



Schmeck den Süden

Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Soßen können Alkohol enthalten z.B. Wild- und Rahmsoße

Speisekarte



Vegetarische Gerichte

„Chili con Kerne“ - vegan - 17,50
zubereitet aus allem, was ein Chili braucht. klein 15,50
Statt Fleisch gibt's eine Sonnenblumen-Ackerbohnen-Alternative
dazu Süßkartoffel-Pommes und Salat

Butternusskürbis 19,70
mit provenzalischem Gemüse gefüllt
überbacken mit Schafskäse auf Reis mit Tomatensoße und Salat

Mit Lauch gebratene Steinchampignons in Rahmsoße 17,80
mit Kartoffelrösti und Salat klein 15,80

Klassiker

 *Vom Dangelhof auf der Schwäbischen Alb*
Ente aus dem Backofen mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut 1/2 33,70
1/4 28,70

 Wieslauftäler-Forelle (ganzer Fisch)
mit Lutzenberger Walnüssen in Butter gebraten mit Kartoffeln 29,90

Jägerlendchen
Gebratene Schweinemedallions mit Rahmpilzen Spätzle und Salat 26,70
klein 24,70

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,90
klein 16,90

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen-Entrecote 32,80
mit Pommes frites und Salat
Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.

Weinempfehlung von der Aspacher Weingärtnergenossenschaft

2022er Merlot „S“ - trocken im Barrique gereift 1/4 8,70 1/10 4,80

2022er Lemberger „S“ – trocken 1/4 6,50 1/10 4,00

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Soßen können Alkohol enthalten z.B. Wild- und Rahmsoße