

Willkommen zur WILDWOCHE



Wildkraftbrühe mit Madeira Leberklößchen und Schnittlauch 7,20

Cremesuppe vom Kürbis aus Omas Garten
mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons 6,00

Bunter Beilagensalat 6,00



* * * * *



Kurzgebratenes vom Reh mit Chili-Gewürz-Kirschen und Walnussspätzle 33,90
klein 31,90



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



Wildschweinsteak mit pikantem Quitten-Kürbis-Chutney
und Herzoginkartoffeln 29,80
klein 27,80

* * * * *

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

Vom Rothirsch aus dem Spessart
Hirschbraten mit Rahmpilzen und Brezel-Serviettenknödel 29,40
klein 27,40

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

Geschmorter Elchbraten mit Brombeer-Rotebeete und Herzoginkartoffeln 29,20
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, statt Fleisch gibt's eine klein 15,50
Sonnenblumen-Ackerbohnen-Alternative dazu Süßkartoffel-Pommes und Salat

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

Curry-Wurst - vegan - 17,80
Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße klein 15,80
Süßkartoffel-Pommes und Salat

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