Willkommen zur WILDWOCHE

Gültig 01.11.-2.11.26

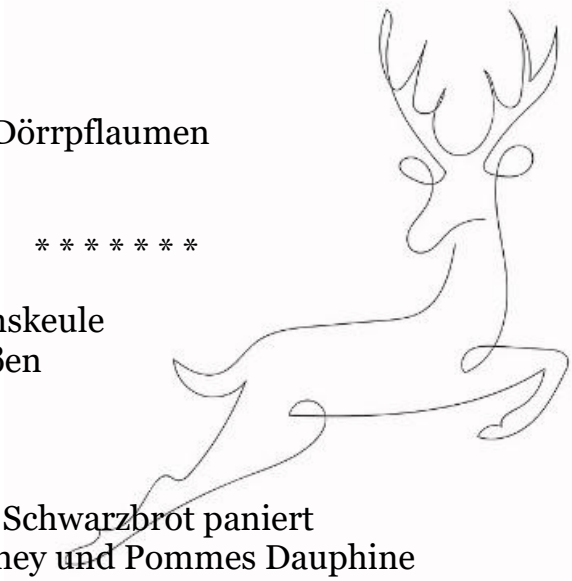
Wildkraftbrühe mit Madeira Leberklößchen und Schnittlauch		7,20
Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons		6,00
Bunter Beilagensalat		6,00

* * * * * * *

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

* * * * * * *

Scheiben von der geschmorten Gamskeule mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen	klein	29,90 27,90
Vom Rothirsch aus dem Spessart Schnitzel mit Krumen vom eigenen Schwarzbrot paniert mit pikantem Quitten-Kürbis-Chutney und Pommes Dauphine	klein	29,40 27,40
Gebratener Hasenrücken in Wacholder-Honig-Rahmsoße mit Brezel-Serviettenknödel		27,80
Geschmorter Elchbraten Finnische Art mit Salzgurken Preiselbeeren und Kartoffelpüree	klein	29,20 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 ½ 33,70
¼ 28,70

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

Jägerlendchen
Gebratene Schweinemedaillons 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 ¼ 8,70 1/10 4,80

2022er Lemberger „S“ – trocken ¼ 6,50 1/10 4,00

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