Unsere Wildspezialitäten

20 **Gemischter Wildgulasch**

vom Hirsch, Wildschwein und Reh geschnitten,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ***11,00 €***

21 **Hirschbraten nach Jägerart**

mariniertes Fleisch aus der Keule in Rotweinsoße, dazu Apfelrotkohl, mit Wildpreiselbeeren gefüllte Williamsbirne und Semmelknödel ***13,50 €***

24 **Wildschweinbraten**

gebeiztes Fleisch vom Schwarzwild in Waldpilzsoße,
dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ***14,50 €***

30 **Rehbraten**

schieres vom Reh in Rotweinsoße und Wildpreiselbeeren,
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel ***17,50 €***

31 **Gemischtes Wildbret**

Scheiben vom Hirsch- und Wildschweinbraten mit Rotwein- und Waldpilzsoße, dazu Apfelrotkohl,
ein Kartoffelkloß und Semmelknödel ***16,50 €***

25 **Wildsortiment**

Scheiben vom Hirsch- und Wildschweinbraten mit Rotwein- und Waldpilzsoße sowie herzhafter Wildgulasch,
dazu Apfelrotkohl, ein Kartoffelkloß und Semmelknödel ***18,00 €***

60 **Des Jägers Festtagsmenü**

- *Wildsuppe „Jägerhütte“*
- *Bratenscheiben vom Reh, Wildschwein und Hirsch mit Rotwein- und Waldpilzsoße,*
  dazu mit Wildpreiselbeeren gefüllte Williamsbirne, Apfelrotkohl, ein Kartoffelkloß und Salzkartoffeln
- *Rote Grütze mit Sahnehaube* ***23,50 €***