

Warum ist Wild so etwas Besonderes

Schon im Leben der Tiere zeigt sich der Unterschied :
im Wald geboren und aufgewachsen, immer viel Bewegung
und reichlich Futter zur freien Wahl !

Nur im harten Winter hilft der Förster oder Jäger durch
zufüttern etwas mit.

In ihrer natürlichen Umgebung leben die Tiere
ohne Stress durch enge Ställe,
künstlichem Licht und zu vielen Artgenossen.
Beste Bedingungen ergeben ein fettarmes, nährstoffreiches
Muskelfleisch bei allen Wildarten.

Wir beziehen unser Wildbret hauptsächlich von Jägern aus unserer Region

Kürbis-Ingwersüppchen € 4,80

mit Croûtons und Kernöl AGLO

in Rotwein

geschmorte Rehschulter € 18,90

mit Preiselbeeren,
Kroketten und Brokkoli ACGL0



Rehragout € 18,20

mit Preiselbeeren,
Serviettenknödel und Blaukraut ACGL0

Lasagne vom Wild € 14,70

auf Tomatensauce mit Salat ACGLM

Hirschkalbsgulasch € 18,80

mit Spätzle und Salat ACGLMO

Rostbraten vom Hirsch € 24,90

mit Eierschwammerlsauce, Preiselbeeren,
Kroketten und Salat ACGLM



gekochtes Tafelstück

vom Hirsch € 18,40

mit Wurzelgemüse, Apfelkren
und Röstkartoffeln ACGLMO

gespickter Hirschbraten € 18,70

mit Preiselbeeren,
Serviettenknödel und Blaukraut ACGLO

Wildpfandl € 24,70

gegrillter Hirschrücken und Wildschweinkotelettes
auf gemischter Schwammerlsauce
mit Preiselbeeren,
Spätzle und Speckbohnen ACGLO

Gamsragout € 18,90

mit Speckserviettenknödel
und Brokkoli ACGLO



Die dazu passenden Weine finden Sie in unserer Weinkarte

HAUSGEMACHTE SÜSSIGKEITEN

Schwarzbeernocken € 7,40

mit selbstgemachtem Joghurteis

Hollerpofesen € 7,40

mit Vanilleeis und Schlag