

# 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 viel Artgenossen.

Beste Bedingungen ergeben ein fettarmes, nährstoffreiches Muskelfleisch bei  
allen Wildarten.

Wir beziehen unser Wildbret hauptsächlich von Jägern aus unserer Region

## Wildpüreesuppe 5,40

Kresse | Schlag

## Kürbis - Ingwersüppchen 5,40

Croutons | Kernöl

## Rehragout „Calvados“ 23,40

Preiselbeeren  
Spätzle | Blaukraut

## Rehbraten 24,60

Thymiansaftl | Preiselbeeren  
Kroketten | Brokkoli

## in Rotwein geschmorte Rehstelze 22,90

Petersilkartoffeln | Speckbohenbündel

## wildpfandl 29,40

gegrillter Rücken von Hirsch und Wildschwein | Preiselbeeren  
Eierschwammersauce | Kroketten | Speckbohnen

## Hirschroulade 24,80

Champignonsauce | Preiselbeeren  
Spätzle | Salat

## gespickter Hirschbraten 23,40

Estragon – Speck - Saftl | Preiselbeeren  
Serviettenknödel | Blaukraut

## Gamsragout 23,20

Wacholderjus | Preiselbeeren  
Serviettenknödel | Brokkoli

## Gamsbraten 24,90

Zirnsaftl | Preiselbeeren  
Kroketten | Blaukraut

Die dazu passenden Weine finden Sie in unserer Weinkarte

## Herbstliche Schmankerl für die Süßen unter uns

alles hausgemacht

## 1 Stück Buchtel

gefüllt mit Hollermarmelade 4,40  
mit Vanillesauce 6,40

## Schwarzbeernocken 8,60

Joghurt – Waldbeereis