

# Wild aus heimischer Jagd

Rosa gebratener **Rehrücken** auf Portweinsauce  
mit Kräutersaitlingen und Pommes Williams

29,50 Euro

## „Wildburger“

im Semmel-Kürbiskern-Bun mit Birne, Preiselbeeren  
und Almkäse überbacken, an Blaukrautsalat, Rucola  
und Tannenspitzen-Gewürzmayonnaise

21,00 Euro

Geschmorte **Rehkeule** in Wacholderrahmsauce  
auf Rosenkohl mit Serviettenknödel

19,50 Euro

**Wildragout** mit Spätzle und Preiselbeerbirne

18,50 Euro

1 Paar **Wildbratwürste** mit zweierlei Kraut  
und Schwenkkartoffeln

14,50 Euro

**Wildplatte** – von allem etwas (ab 2 Personen)

pro Person 24,50 Euro

Lauwarmer **Schokoladenauflauf**  
mit Rumfrüchten und Rahmeis

8,50 Euro

*Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir:*

Dornfelder, kräftig, trocken oder  
Roter Veit, Cuveé, vollmundig, halbtrocken

vom Weingut Hans Wirsching, Iphofen

