

Wild-Maultäschle

auf rustikalem Wurzelgemüse mit unserem selbst gemachtem Apfel-Thymian-Chutney

€ 14,90

Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a), c), g), h), i)

Jägerpfännle

Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein, mit frischen Waldpilzen veredelt, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerbirne

€ 16,90

Zusatzstoffe: 5), 13) - Allergene: a), c), g), i)

Geschnetzeltes vom heimischem Wild

mit Kürbis in feinem Ingwer-Thymian-Söble auf unseren hausgemachten Kürbistortelloni mit Frischkäse-Füllung

EUR 17,50

Zusatzstoffe: 4) - Allergene: a) c), i), g)

Zarter Rehbraten

aus heimischen Wäldern, mit selbstgemachtem Rotkohl, gerettet vom Bauer Hemminger aus Denkendorf, Rotweinbirne und Birnenkartoffeln

€ 19,50

Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a) c), i), n)

Medaillons vom Hirsch

auf Zartweizen-Risotto mit Parmesan verfeinert, überbacken mit einem Ragout aus Pfifferlingen sowie süß sauer eingelegten Kürbiswürfeln und Weichkäse

€ 26,50

Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a), g), i)

Rehrücken, rosa gebraten,

unter einer Walnußkruste auf Wirsingspätzle mit Preiselbeer-Sahnesöble

€ 28,50

Zusatzstoffe: 5) - Allergene: a), c), g), h), i) k)



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

