

Wildgerichte

(Ab 17.00 Uhr und Sonntags den ganzen Tag)

Rehbraten	(O,L,C,A-Weizen)	26,90€
serviert mit Semmelknödel, Kartoffelknödel, Preiselbeeren und hausgemachtem Apfel Blaukraut		
Reh Medaillons	(O,L,G,C,7,A-Weizen)	28,90€
Gegrillte Medaillon und Edelpilze auf Wildsößle mit geschmälzte Kartoffelklößen, Rotkohl und Preiselbeeren		
Hausgemachte Wildschweinbratwürste (Thüringer Art)	(O,L,G,C,A-Weizen)	19,90€
serviert auf Sauerkraut mit Semmelknödel und Wildsauce		
Wildschweinbraten	(O,L,G,C,A-Weizen)	25,90€
mit Edelpilze in Wildrahmsauce, geschmälzte Kartoffelklößen und Rotkohl		
Wildschwein Medaillons	(O,L,C,)	27,90€
Gegrillte Frischling Medaillons serviert mit Edelpilze in Wildrahmsauce, Rösti, Blaukraut und Preiselbeeren		
½ Ente	(G,C,O,A-Weizen)	26,90€
Bayerische gegrillte Ente (Ausgelöst) mit Apfelrotkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel und Sößle		
Rosa Entenbrust	(G,O)	24,90€
Sanft gegart und gegrillt serviert auf Kartoffelrösti, Rotkohl und Entensauce		
Tonkabohnen Mousse und Schoko- Haselnusskuchen (Raw Cake)		8,90€
mit Mangosalat, Yuzu und Mintgel		

Liebe Gäste!

Unser Reh und Wildschwein stammt vom Biobauer Mack seinem Jagdrevier aus dem Langenauer Ried und wird nachhaltig für den Bestand und der Region genau per Ansitz kontrolliert und bejagt.