

Wild auf heimisches Wild

Suppe:

Petersilienwurzelcremesuppe mit gerösteten Maronen und Rehfrikadellen

Hauptgänge:

Knuspriges Hirschschnitzel aus der Oberschale geschnitten
in Kürbiskernpanade mit Meerrettich-Preiselbeeren Dip
dazu Gewürzblaukraut und geröstete Topinambur

Rosa gebratenes Rehfilet und zart geschmortes Schulterscherz
mit Creme de Cassis dazu Preiselbeerbirne, Rahmwirsing
und hausgemachte Pfefferkroketten

Zweierlei von Wildhasen
gebratener Rücken mit Pistazienkruste, knusprige Praline und Morchelrahmsoupe
dazu Pilzpüree, glasierte Buttermöhren und hausgemachte Mandelbällchen

Fleischpflanzt vom Frischling mit Rosmarinjus
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffel- Maronenpüree

Unser Wild kommt ausschließlich aus unseren regionalen Wäldern und der unmittelbaren Umgebung. Rehwild beziehen wir aus Biberbach, Hirsch vom Edenharter Hof aus Parsberg, freilaufende Hirsche aus Hohenfels, Wildschwein/Rehwild von Familie Schmidt aus Mallerstettner Jagd sowie Mufflons (Wildschaf) aus Winterzhofen.

Wir legen hohen Wert darauf, dass bei uns ausschließlich ganze Tiere verarbeitet werden. So kommen bei uns nicht nur die Edelteile von Filet und Rücken auf den Teller, sondern auch die Nebenteile von Schulter, Bauch und Hals bis hin zu speziellen Zuschnitten aus der Keule bis über Backe, Zunge und Leber.

Durch die Verarbeitung des ganzen Tieres findet ein reger Speisekartenwechsel statt.

Es kann sein das ein Gericht, dass Sie heute bei uns lesen, schon morgen durch ein Neues ersetzt wurde. Wir bitten um Verständnis.