Wild auf heimisches Wild

Suppe:

Petersilienwurzelcremesuppe mit gerösteten Maronen und Rehfrikadellen

Hauptgänge:

Frischlingskeule in Rotwein und Wacholder zart geschmort
dazu Preiselbeersahne, Gewürzblaukraut und Brezenknödel

Rosa gebratene Hirsch**nuss** mit Creme de Cassis-Jus
dazu Preiselbeerbirne, Rahmwirsing und hausgemachte Pfefferkroketten

Zweierlei vom Wildhasen
Gebratenes Filet mit Pistazienkruste und geschmorte Keule
mit Morchelrahmsoße, dazu Pilzpüree, glasierte Schwarzwurzeln
und hausgemachte Mandel-Maronenbällchen

Mit Kräutern und Dijonsenf geschmorter Braten vom Mufflonlamm
dazu Speckrosenkohl, gegrillte Pastinake und Semmelknödel

Unser Wild kommt ausschließlich aus unseren regionalen Wäldern und der unmittelbaren Umgebung. Rehwild und Hasen beziehen wir von Familie Grabmann 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.