Wild auf heimisches Wild

Geräucherter Rehrohschinken mit fruchtig marinierten Herbstsalaten,
eingelegten Kürbiswürfeln, gerösteten Walnüssen und Feigen

Kräftige Wildconsommé mit Hirschleberknödel, Salbei und gebratenen Pilzen

Wildragout vom Reh und Hirsch mit buntem Gemüse geschmort
dazu Preiselbeerbirne, Wurzelgemüse und Brezenknödel

Kurz gebratene Roulade von der Rehoberschale aus heimischer Jagd
mit Steinpilz und Kerbel gefüllt dazu Preiselbeer- Wacholderjus,
Rahmwirsing und hausgemachte Williamskartoffeln

„Wilder Gamsteller“
Wildschweinfiletmedaillons und Hirschrücken an Wacholderrahmsoße
mit Sauce Béarnaise, gerösteten Waldpilzen und Nussspätzle

Rosa gebratener Mufflonrücken mit Madeirajus auf Karottenpüree
dazu gegrillter Kräuterseitling, glasiertes Blütengemüse
und Dauphinekartoffeln

Unser Wild kommt ausschließlich aus unseren regionalen Wäldern und der unmittelbaren Umgebung. Rehwild beziehen wir aus Biberbach, Hirsch vom Edenhardter Hof aus Parsberg, freilaufende Hirsche aus Hohenfels sowie Mufflons (Wildschaf) aus Winterzhofen.

Wir legen hohen Wert darauf, dass bei uns (fast) 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.