



# WILDVARIATION

## WILDSCHWEINBRATEN

in feiner Wildrahmsauce dazu Kartoffelknödel – Preiselbeeren und Salatteller

## GESCHMORTER REHBRATEN

in feiner Wildrahmsauce dazu zweierlei Knödel – Preiselbeeren und Salatteller

## GESCHMORTER HIRSCHBRATEN

in feiner Wildrahmsauce dazu hausgemachte Semmelknödel  
Preiselbeeren und Salatteller

## GESCHMORTES REHSCHÄUFERL

serviert in Wildrahmsauce dazu servieren wir hausgemachte Brezenknödel  
Preiselbeeren mit Brokkoliroserln garniert und bunten Salatteller

## WILDPFANNE

Geschmorte Wildhaxerla vom Reh in Wildrahmsauce  
mit gerösteten Champignons und Zwiebelstreifen  
dazu Kartoffelplätzchen – Brokkoliroserln – Preiselbeeren und Salat

## WILDRAGOUT

Feines Wildragout (Sahne-Hackfleisch-Sauce) mit Tomatenwürfel verfeinert  
auf grünen Butterschneidplatte – mit Brokkoliroserln garniert und bunten Salatteller

## REHMEDAILLONS

Gegrillte Rehmedaillons im Speckmantel rosa gebraten  
serviert in feiner Wildrahmsauce  
dazu Kartoffelplätzchen – Brokkoliroserln – Preiselbeeren und Saisonsalat

## HIRSCHRÜCKEN

Saftiges Hirschrückensteak in Wildrahmsauce  
dazu servieren wir Preiselbeeren – Herzoginkartoffel  
mit Rosenkohl und Speckstreifen garniert dazu Saisonsalat

