

Wildboretage

Fasslhoden

ESSEN · LEBEN · LIEBEN



Entenbrustcarpaccio – Olivenöl / Orange / Parmesan € 15

Wild - Einmachsuppe
Bröselknödel / Preiselbeer - Obers € 6,5

Rosa gebratene Wildentenbruststreifen
Blattsalate / gegrillte Ananas / Ingwer- Hausdressing € 15

Wildpralinen – Sauce Cumberland / eingelegter Kürbis / Rucola
Grana / Schwarzbrotchips € 14

Pfannenschnitzel vom Hirsch
Zitronenpaniere / Petersilkkartoffeln / Preiselbeeren € 25

Feines Wildbutterschnitzel
Getrüffelt Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Jus € 19

Ragout vom Tiefenbacher Wild
Knödelduett / Preiselbeeren € 17

Steaks vom Wildschweinrücken
Waldpilzsauce / Speck-Erbsenschoten /
Preiselbeerapfel / Kroketten € 25

Wildschweinpf Pfeffer vom Schlögl
Speck - Kohlsprossen / Knödel / Preiselbeeren € 18

Gebratene Schulter vom Hirschkalb
Rahmsaft / Knödel / Rotkraut / Glasierter Vanilleapfel € 19

Hellboy Ente
Scharfes Curry / Gemüse/ Apfel / Kirschtomaten / Reis
Ente, Soja, Sesam – a part € 18

Maronipüree
Früchte / Schlagobers / Schokosauce € 9

Limun – Zitronentarte / Eis / Buttermilch / Kräuteröl / Limoncello € 9

Fragen zur Allergeneunverträglichkeit:

Information über Zutaten unserer Speisen die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal oder direkt vom Küchenchef!