

Wildwochen

<i>Gebackene Wildschweinpraline</i> <i>Kürbis-Preiselbeerchutney/Wildkräutersalat</i>		<i>EUR 11,20</i> <i>*8,a,b,c,h,j,k,Weizen</i>
<i>Carpaccio vom Hirsch</i> <i>Holunder/Feldsalat</i>		<i>EUR 12,50</i> <i>*8,b,c,f,j,k,Weizen</i>
<i>Wildessenz</i> <i>Cranberry-Strudelcrêpe</i>		<i>EUR 7,80</i> <i>*8,a,b,c,f,j,Weizen</i>
<i>Blankett von der Rehkeule</i> <i>Maronenpüree/Mini-Pâtisson</i>	<i>Zwischengericht</i>	<i>EUR 15,80</i> <i>*8,b,c,j,Weizen</i>
<i>Wildschweinrücken im Speckmantel</i> <i>getröffelter Rahmwirsing/Kartoffelnocken</i>		<i>EUR 22,50</i> <i>*8,a,b,c,j,Weizen</i>
<i>Gespickter Hirschrücken mit Zitronengras</i> <i>Vanille Karotten/Walnussspätzle</i>		<i>EUR 24,80</i> <i>*8,a,b,c,f,j,Weizen</i>
<i>Wildschweinbraten mit Berberitzen</i> <i>Selleriepüree/Rosenkohl</i>		<i>EUR 19,80</i> <i>*8,a,b,c,f,j,Weizen</i>
<i>Gebrannte Orangencreme</i> <i>Backpflaumen-Schwarzteeis</i>		<i>EUR 8,00</i> <i>*5,8,a,b,f</i>

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.