

WILDE PILZZEIT

01. - 30. September 2017

Seien Sie gespannt, was unser Küchenchef aus Steinpilzen, Herbsttrompeten, Pfifferlingen & Co für Sie kreiert.
Dazu noch das heimische Wild, eine bessere Kombination könnte es nicht geben!



Bayerische Schwammerlsuppe mit Kracherln⁽⁹⁾ 4,90 €
Bavarian mushroom soup with croutons

Pilzrahmgeschnetzeltes mit Semmelknödeln und buntem Salat⁽⁹⁾ 7,60 €
Mushrooms in a cream sauce with bread dumplings and a mixed salad⁽⁹⁾

Bunte herbstliche Blattsalate mit Reh und sautierten Waldpilzen⁽¹²⁾ 9,20 €
Mixed autumnal leaf salads with venison and sautéed forest mushrooms⁽¹²⁾

Saftiges Wildrahmgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln und buntem Salat^(9,12) 15,80 €
Juicy venison cream goulash with mushrooms, cranberries, herb potatoes and a mixed salad^(9,12)

Braten vom heimischen Wildschwein mit Speck-Rahmwirsing, Herbsttrompeten und Semmelknödel^(9,12) 16,80 €
Wild boar roast with bacon-savoy cabbage, black chanterelles and a bread dumpling^(9,12)

Lackierter Rehrücken an Wacholderglace, Steinpilzen und Kartoffelgratin^(9,12) 23,80 €
Lacquered venison saddle with juniper glazed sauce, porcini mushrooms and potato gratin^(9,12)

