

## WILDZEIT – GAME DISHES



Wildfleisch oder in der Waidmannssprache auch "Wildbret" genannt, stammt aus der ökologisch notwendigen Bejagung der einheimischen Wildarten und gilt als wertvolle Delikatesse. Wildfleisch aus freier Wildbahn ist gesundes Fleisch, da Wild nur natürliche Äsung in Wald und Flur aufnimmt. Die Vorzüge des Wildbrets gegenüber dem Fleisch verschiedener, schlachtbarer Haustiere sind der geringe Fett- und Cholesteringehalt, der hohe Vitamin- und Mineralstoffgehalt, sowie das Wissen um den natürlichen Lebensraum unseres Wildes in den heimischen Wäldern. Außerordentlich wohlschmeckend und bekömmlich, bietet es je nach Wildart für jeden Geschmack etwas.

Klare Rotkohlsuppe mit glasierten Äpfeln und Crème Fraîche  
G 5,50

Clear red cabbage soup with glazed apples and crème fraiche

Hirschravioli  
mit geschmortem Hirschfleisch gefüllt in Maronenschaum  
mit Kaiserschoten und Granatapfel A1, C, G 15,00

Ravioli filled with pot-roasted deer in chestnut sauce with peapod and pomegranate

Ragout vom heimischen Hirsch mit Apfelrotkohl und  
sautierten Butterspätzle A1, C, G, I 18,00

Stew of local deer with apple-red cabbage and sautéed butter spaetzle (type of German pasta)

Sous vide gegarter Wildschweinburger  
mit gegrilltem Hacksteak vom heimischen Wildschwein im  
Vollkornbrötchen, belegt mit Rucola, sautierten Waldpilzen,  
Cranberrykompott und Brie gratiniert an Süßkartoffel  
Pommes Frites A1, C, G, K, L 23,00

Sous vide burger of local boar with wholemeal bun, rocked salad, sautéed mushrooms, cranberry compote, gratiné with Brie cheese, served with sweet potato fries

Zimtige Waffel mit warmem Zwetschgenkompott und  
Spekulatiuseis A1, C, G, H1, H2, H3 9,00

Waffle with cinnamon, stewed plums and speculatius - (German condiment cookies) icecream

Zu dieser Jahreszeit gehört unbedingt ein  
Gänseessen

Wir bieten Ihnen auch in diesem Jahr auf Vorbestellung  
unser beliebtes Gänseangebot für vier Personen (auch zur  
Selbstabholung):

Ganze Gans

im Bräter (tranchiert) mit klassischen Beilagen wie Rotkraut,  
Kartoffelklößen, Bratäpfeln und Maronen inklusive eine  
Flasche Rotwein (0,75l) A, C, G, H, I 88,88

Entire goose (carved) with traditional side dishes, red cabbage, potato dumplings, baked apples, chestnuts (24h reservation is necessary) inklusive a bottle red wine (0,75l)

Gänsebraten (Teilstücke von der Gans) mit Apfelrotkohl und  
Kartoffelklößen A, C, I 20,00

Goose roast with apple-red cabbage and potato dumplings

Das "Feinste" von der Gans (nur Brust und Keule), Gänsejus,  
Apfelrotkohl, Kartoffelkloß, gebratene Serviettenknödel,  
glasierten Maronen, Marzipanbratapfel A, C, G, H, I 24,50

The „finest“ goose, jus, apple-red cabbage, potato dumpling, grilled bread dumplings, glazed sweet chestnuts and baked apple