



**Feldsalat in Himbeerdressing mit gebratenen Champignons  
und feinem Wildschweinschinken**  
16,90



**Schaumsüppchen vom Hokkaido und Zitronengras  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen**  
8,40 / 6.60



**Zartes Ragout vom heimischen Wildschwein <sup>2/9/a/c</sup>  
in Wacholderjus an Preiselbeerbirne dazu Rotkraut und Semmelknödel**  
21,90



**Schnitzel vom Hirschkalb <sup>2/9/a/c</sup>  
auf Preiselbeersöße dazu Rosenkohl und handgeschabte Spätzle**  
28,90



**Rehmedaillons vom Grill <sup>1/2/3/8/9/a/c</sup>  
auf Sauerkirsch-Pfeffersöße, mit Mandelbroccoli und Pommes Dauphine**  
29,90



**Zartes Wildgeschnetzeltes <sup>2//9/a/c</sup>  
mit frischen Pilzen, dazu Marktgemüse und handgeschabte Spätzle**  
26,90

## **Weinempfehlung zum Wild!**

**Oberkircher Merlot  
„Vinum Nobile“  
Ein Wein mit angenehm weichem, fülligem Geschmack  
duftet nach Zwetschge  
0,7l Fl. 26,00  
0,25l 8,60**