



Wildbret - Wochen

Aperitifs - ... zur Appetitanregung

BLATTSCHUSS	- Prosecco mit Erdbeerlimes	4,00 €
BALZ	- Chiemgauglut-Likör mit Wildberry	4,00 €

Vorspeisen zum Verwöhnen

Enten-Leber

..auf Blattsalaten mit Granatapfeldressing 13,50 EUR

Kürbis-Knödel-Carpaccio

mit Kernöl 10,50 EUR

Probieren Sie unsere Suppen ...

Klare Hirschkraftbrühe mit Speckknödel	5,00 €
Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl	5,00 €

...das Beste vom heimischen Wild

Gemischter Halfinger Reh- und Hirschbraten

dazu Spätzle, Kartoffelkroketten 20,50 EUR

rosa gebratener Reh-Rücken

in Schokoladensosse

dazu Spätzle und Wirsing-Gemüse 23,50 EUR

Wilde Schnitzel - von Reh und Wildsau

dazu Bratkartoffeln 18,50 €

Halfinger Reh- Leber nach Jägerart

dazu Spätzle, Kartoffelkroketten

19,50 EUR

Hirschsteak mit Kürbiskruste

dazu Spätzle und Schupf-Nudeln

23,50 EUR

Hirsch-Gulasch

dazu Semmelknödel oder Spätzle

16,50 €

Wildschwein-Geschnetzeltes in Cognac-Rahmsosse

dazu Kräuter-Tagliatelle

18,50 €

Altbayrisches Reh-Ragout

(mit leicht säuerlicher Note)

dazu Semmelknödel 15,50 EUR

Wilderer-Pfandl

(verschiedene Wildfilets mit Waldpilzen)

dazu Spätzle

21,50 EUR

Jagernudeln

(mit Nudeln, Schupfnudeln, Pilze und feines Wildragout)

15,50 EUR

Als Dessert empfehlen wir:

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 6,50 €

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne 8,00 €