

Wildgerichte

„Vin de Noix“ Nusswein

Aperitif-Likörwein mit Kaiserstühler Walnüssen aromatisiert

7.80

Kaiserstühler Feldsalat

mit gebratenem Wolfsbarschfilet

22.80

Wildkraftbrühe mit Wildklößchen und Brunoise

11.00

Granité vom winterlichen Pinot Noir

6.80

Gebratene Entenkeule

mit einer Preiselbeersauce, Rotkraut und Kroketten

33.00

Hasenkeule in Wacholderrahm

mit Rotkraut und breite Nudeln

33.00

Herzhaftes Ragout vom Hirsch

im Burkheimer Spätburgunder eingelegt
dazu Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle

24.00

Hirschroulade

mit Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree

34.00

zu allen Wildgerichten empfehlen wir

Kaiserstühler Feldsalat

mit Kracherli und Speckstreifen kl. Portion

8.50

gr. Portion

15.50

Soweit Sie von **Allergien** betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Stand 10/2025