



Wild- und Weinwochen

Unser Wild kommt aus den heimischen Wäldern des Spessarts

Vorspeise:

Wildrahmsuppe^(G,J,10)

mit glasierten Trauben und Kresse

7,50 €

Hauptgerichte:

Hausgemachte Wildbratwurst^(G,J,K,3,4,10,14)

mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree

12,50 €

In Rotwein geschmortes Wildgulasch^(A,D,6,J)

mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

19,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken^(4,13,A,D,G,J)

unter der Preiselbeerkruste,
mit Wacholdersauce, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelbaumkuchen

29,50 €

Geschmorte Hirschkeule^(A,D,G,J,2)

mit Heidelbeersauce,
Rotkrautstrudel und Serviettenknödel

22,50 €

Zum Dessert empfehlen wir:

Zwetschkuchen^(A,D,G,4)

mit Vanillesauce und Pfirsichragout

9,50 €

Unsere Weinempfehlung zu den Wildgerichten

2014er Spätburgunder QbA, trocken^(6, 6.1)

Weingut Alte Grafschaft,
Kreuzwertheimer Kaffelstein, Franken

0,2 l

5,40 €