

VORSICHT JETZT WIRD'S WILD



Vorspeisen

*Brust und Keule von der Wachtel
auf Salat von Belugalinsen*
10,00 €

*Schinken vom heimischen Wildschwein
mit Reibekuchen und kleiner Salatgarnitur*
10,00 €

Suppen

Wildrahmsüppchen mit Steinpilzklößchen
€ 7,00

Cappuccino von Kürbis und Ingwer
€ 6,50

Hauptgerichte

*Unseren Miltenberger Wildtopf
zarte Stücke von Reh und Hirsch in Spätburgunder geschmort
reichen wir mit hausgemachten Spätzle und einem knackigen Salat*
€ 18,00

*Geschmorte Wildschweinbäckchen
auf einem Bett aus buntem Marktgemüse
mit hausgemachten Semmelknödeln*
€ 16,00

*Bratwürste vom Wildschwein
mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Kürbis-Stampf
dazu Rotweinzwiebeln*
13,00 €

*Medaillons aus der Rehkeule geschnitten
angerichtet auf einem sahnigen Pastinakenpüree
mit frischen Waldpilzen und Birnenspalten dazu Mandelspätzle*
€ 24,00

*Steak aus der Hirschkalbskeule
serviert mit Kartoffel-Kürbis-Stampf
dazu eine Gewürzpflaumensauce
€ 22,00*

*Wildschweinrücken unter der Nusskruste
angerichtet auf einem Bett aus buntem Gemüse mit frischen Pilzen
dazu reichen wir Spätzle
€ 22,50*

*Duett von Reh und Hirsch
reichen wir mit gebratenen Serviettenknödeln
und einer leichten Waldpilz-Pfeffer-Rahmsauce
€ 25,00*

*Hasenrückenfilet
in einer Wacholderrahmsauce mit frischen Pilzen
dazu reichen wir feine Bandnudeln
€ 22,00*

*Terzett vom Wild
Medaillons von Reh, Wildschwein und Hirsch
reichen wir mit einem sahnigen Kartoffel-Kürbis-Pürre, gemischte Pilze
und einem kleinen Salatteller
€ 26,00*

*Zu unseren Wildgerichten empfiehlt die Küche
einen 2015er Großheubacher Bischofsberg Spätburgunder*

und hier ohne Wild...

Hauptgerichte

*Knusprige ½ Bauernente
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut
19,50 €*

*Zipf's Cordon-Bleu
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Pommes Frites, bunter Salat ±.
€ 14,00*

*Brust von der Maispoularde und Riesengarnelen
angerichtet auf Kürbis-Perlgraupen-Risotto
€ 18,00*

Rumpsteak von der tauberfränkischen Färs
in rosa Pfeffersauce mit breiten Bohnen
dazu reichen wir Kartoffelstampf
€ 24,00

Frisch gebackener Gemüsestrudel
auf Champignons in Rahm dazu ein bunter Salat
€ 13,00

Kartoffel-Kürbis-Curry
dazu ein herbstlicher Salat
€ 13,00

Bunter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust
dazu Baguette
€ 13,00

Filet vom Zander
serviert auf feinen Bandnudeln mit einer leichten Safransauce und Shrimps
dazu ein kleiner Herbstsalat
€ 21,00

Vesper

Rindfleischsalat in Balsamicodressing
mit frischen Zwiebeln, Sonnenblumenkerne und Kürbiskernöl
dazu knusprige Bratkartoffeln ¹
€ 9,00

Käsevariation mit frischem Landbrot und Feigensenf
€ 8,00

Dessert

Variationen von der Schokolade
mit Mousse au chocolate und Schokoladeneis
8,80 €

Allerlei aus der süßen Küche
lassen sie sich einfach überraschen € 8,80

Unsere Küchenmannschaft kocht gerne für Sie in der Zeit:
von 11.30 bis 13.45 und von 17.30 bis 21.30 Uhr
Preise incl. Bedienung und 19% MwSt
Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00€ weniger vom Preis,
für zusätzliches Geschirr 2,00€ mehr.

1.) Natriumpökelsalz 2.) Antioxydationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff-BetaCarotin
Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.
Deshalb gibt Ihnen unser Service gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.