

Wildwochen 2026

Kürbis-Ingwer-Süppchen

abgerundet mit Sauerrahm

5,20 €

Waldpilzcremesuppe

mit Speckcroutons

5,90 €

Wildschweinbraten mit Portweinjus,
Rotkohl und Klöße

20,90 €

Wildhasenkeule in Waldpilzsoße
dazu Rotkohl und Klöße

20,90 €

Rehkeulenbraten“ Winzer Art“

mit gebutterten Weintrauben in Rotweinsoße, dazu Rotkohl und
Semmelknödel

21,90 €

Muffelwildbraten, mit Sahne-Waldpilzen
dazu Rosenkohl und Klöße

20,90 €

*Hirschgulasch, mit Waldpilzen verfeinert, Preiselbeerbirne
dazu hausgemachte Semmelknödel* 19,50 €

Perlhuhnbrust, mit Mandelkroketten und glasierten Karotten 19,90 €

Zarter Fasanenbraten, dazu Rotkohl und Klöße 20,90 €

*Wachtelteller, 2 Wachteln mit Semmelknödel-Lauch-Füllung
auf Kartoffelpuffern angerichtet* 18,90 €

Wildteller „Waldhaus Reissig“ 24,90 €
*Variation von Reh, Wachtel und Perlhuhnbrust
mit Rotkohl, Portweinjus und Mandelkroketten*