



WILD-WOCHEN · 03. – 19. OKTOBER 2024

Wir sind ganz wild auf Wild! Sie auch?



Wildbrühe
mit Speckknödel und Gemüsewürfel

6,50

Maronensuppe
mit Tannenhonig und gebräunten Mandelblättchen

7,50



Hirsch-Roulade
in Preiselbeer-Orangensauce mit abgebräunten Breznknödel und Apfel-Blaukraut

22,80

1/4 Knusprige Bauernente
♥ *aus Niederbayern* ♥
mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut

22,80

Gams-Ragout
in Orangen-Johannisbeersauce und hausgemachtem Semmelknödel

20,80

Hirsch-Burger
im hausgemachtem Brioche-Brötchen, Blaukraut-Salat, Tomate, Bergkäse und Preiselbeer-Cocktailsauce; dazu Ratskeller Pommes

19,80

Rehrücken
♥ *rosa gebraten* ♥
mit Artischocken-Ravioli, Rucola, Löwenzahn, Granatapfelkerne und Orangenbutterjus

33,80

Geschmorte Kaninchen-Keule 21,80
♥ *2 Stück* ♥
in Buttermilch-Rosmarinsauce, Bandnudeln und buntes Marktgemüse

Hirschkalbs-Keule
♥ *fein geschmort* ♥
mit Rotwein-Preiselbeersauce, Rosenkohl und Butterspätzle

21,80



Mohnstrudel
auf Waldbeer-Ragout mit Haselnuss-Eis

8,80

Crème brûlée
♥ *van der gebrannten Mandel* ♥
mit Kokos-Eis und frischen Beerenfrüchten

7,80