

Winterkarte 2025

Gebackene Bällchen vom Pulled Wildschwein mit grober Honig-Senf-Mayo

6,90

Weizen, Lactose, Senf, Sulfit & Ei

Kürbiskremsuppe mit Kürbiskernen

6,90

Lactose & Sulfit

Ragout vom heimischen Reh & Wildschwein

24,90

Preiselbeer-Birne, Spätzle und bunter Salat

(Dinkel, Ei, Senf & Sulfit)

„Wildburger“

19,90

mit Brioche Bun, Preiselbeeren-Mayo, gebackenem Camembert & Pommes frites

(Weizen, Sulfit, Senf, Lactose & Ei)

Rehbraten aus der Keule, Preiselbeer-Birne

28,90

Wildrahmsauce, Spätzle und Kartoffelkroketten

(Dinkel, Weizen, Lactose, Ei & Sulfit)

Kürbis-Gnocchi

17,90

Gnocchi mit Kürbiskrem, Herbstlauch,

Kürbiskernen und Parmesan

(Weizen, Lactose, Ei & Sulfit)

Weinempfehlung

Oifach Guat – Rotweincuvée Teamwerk Esslingen

Unser Oifach Guat hat Noten von Kirsche und Zwetschge mit einer tollen Würzigkeit, Kraft und Fülle. Abgerundet wird der Wein von einer Frucht getragenen Süße . Die Cuvee Partner sind Merlot und Zweigelt. Harmoniert zu kräftigen Fleischgerichten aus der Wildküche.

0,1l Glas 3,50 / 0,25l Glas 7,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.