



UNSERE EMPFEHLUNG DES HAUSES

FEINE WILDSPEZIALITÄTEN

Kräftige Wildbrühe vom Wildschwein € 12,90
mit Wurzelgemüse, Graupen und Kräuterknödel ^(A,C,L)

Pastete von Reh und Damwild € 15,90
in Rotwein gegart, mit Zwiebelchutney und Landbrot ^(A,C,G,E)

Hirschragout mit getrockneten Steinpilzen € 23,90
mit Wacholder und Schupfnudeln ^(A,C,G)

In Butter gebratenes Hacksteak von der Gams € 21,90
mit Selleriepüree und Rosenkohl ^(A,C,L,G)

Wildschweingulasch € 22,90
mit hausgemachten böhmischen Knödeln ^(A,C,G)

Gegrillte Wildbratwurst € 17,90
mit Grünkohl-Kartoffelragout und Estragonsenf ^(G,L,A,M)

Wir empfehlen

"Fichtelberg-Aperol" € 7,90
Aperol trifft Grapefruit – spritzig, fruchtig, mit einer feinen herben Note. Der perfekte Aperitif.