

# *Wilde Zeiten*

## *Gänsemenü*

*Feldsalat mit gebratenem Speck gerösteten  
Walnüssen, dazu Nussdressing*

*\*\*\*\**

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Apfelscheibe und Speck,  
dazu Blaukraut und Kartoffelknödel*

*\*\*\*\**

*Weihnachtlicher Dessertteller*

*37,00 €*

*Eine Portion Maronen zur Gans 3,00 €*

*Ab einer Bestellung von vier Menüs laden wir Sie zu einem  
Aperitif ein. Genießen Sie ein Glas Prosecco oder Sherry*

## *Weine*

*Kleine Zalze, Pinotage „Cellar Selection“ 2009*

*Fast schwarz fließt der Wein ins Glas, die Nase nimmt unmittelbar  
Aromen von Pflaume, Maulbeere und dunklen Waldfrüchten wahr.*

*0,1l 4,00 €      0,2l 7,50 €      0,75l 27,00 €*

*Adriano -Barbaresco Basarín Nebbiolo, 2006, Alba Italien*

*warmes, samtenes Rubin-Granat, verhaltener Duft, am Gaumen  
gute Dichte, Frucht und Aromatik gut, Tannin nicht zu dominant*

*0,75l 36,00 €*

# *Wilde Zeiten*

## *Wildmenü*

*Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern*

\*\*\*\*

*Rehkeule Diana mit Pfifferlingen,  
dazu Preiselbeerpfirsich und Süßkartoffelstampf*

\*\*\*\*

*Christstollenparfait auf Schokoladenspiegel*

*Menü 33,00 €*

*Kleines Menü 28,00 €*

## *Das Anblasen*

<i>Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Französische Schneckenpfanne in Kräuterbutter mit Parmesan überbacken</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Gebratene Gänseleber auf einem Kartoffel-Apfel-Rösti, dazu Preiselbeeren</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Carpaccio von der Roten Bete mit Kressesalat, dazu Thunfischcreme</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Feldsalat mit gebratenem Speck und gerösteten Walnüssen, dazu Nussdressing</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Feldsalat mit gebratener Gänseleber, dazu Nussdressing</i>	<i>9,00 €</i>

# Wilde Zeiten

## Die Jagdbeute

Ofenfrischer Gänsebraten mit Apfelscheibe und Speck, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	24,00 €
Eine Portion Maronen zur Gans	3,00 €
Rehkeule Diana mit Pfifferlingen, dazu Preiselbeerpfirsich und Süßkartoffelstampf	22,00 €
kleine Portion	17,00 €
Wildgulasch Jäger Art mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Serviettenknödel von der Brezel	16,00 €
kleine Portion	12,50 €
Wildschweinsauerbraten mit Blaukraut, dazu Kartoffelknödel	17,00 €
kleine Portion	13,00 €
Tafelspitz vom Hirsch mit Kren, dazu Wirsing mit Senfsauce und Macairekartoffeln	25,00 €
Rehrückenfilet an Rotwein-Schalottensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und hausgemachte Spätzle	30,00 €
kleine Portion	24,00 €
Hausgemachte Frikadelle vom Wildschwein, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln	15,00 €
kleine Portion	12,00 €
Hirschbratwurst mit Blaukraut und Kartoffel-Selleriestampf	14,00 €
kleine Portion	11,00 €
Saure Leber von der Gans mit Rotwein-Balsamicosauce, dazu hausgemachte Spätzle	16,00 €
kleine Portion	13,00 €

## *Wilde Zeiten*

### *Für Sammler*

<i>Parmesanrisotto mit frischen Steinpilzen, dazu ein kleiner Salat</i>	<i>17,00 €</i>
	<i>kleine Portion 12,50 €</i>
<i>Tagliatelle mit Pfifferlingen und Tomaten, dazu ein kleiner Salat</i>	<i>15,00 €</i>
	<i>kleine Portion 11,00 €</i>

### *Das Abblasen*

<i>Christstollenparfait auf Schokoladenspiegel</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Apfelküchle im Bierteig mit Vanilleeis</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Spekulatiusmousse nach Art des Hauses</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Käsevariation mit Feigen-Senf-Marmelade</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Weihnachtlicher Dessertteller</i>	<i>8,50 €</i>